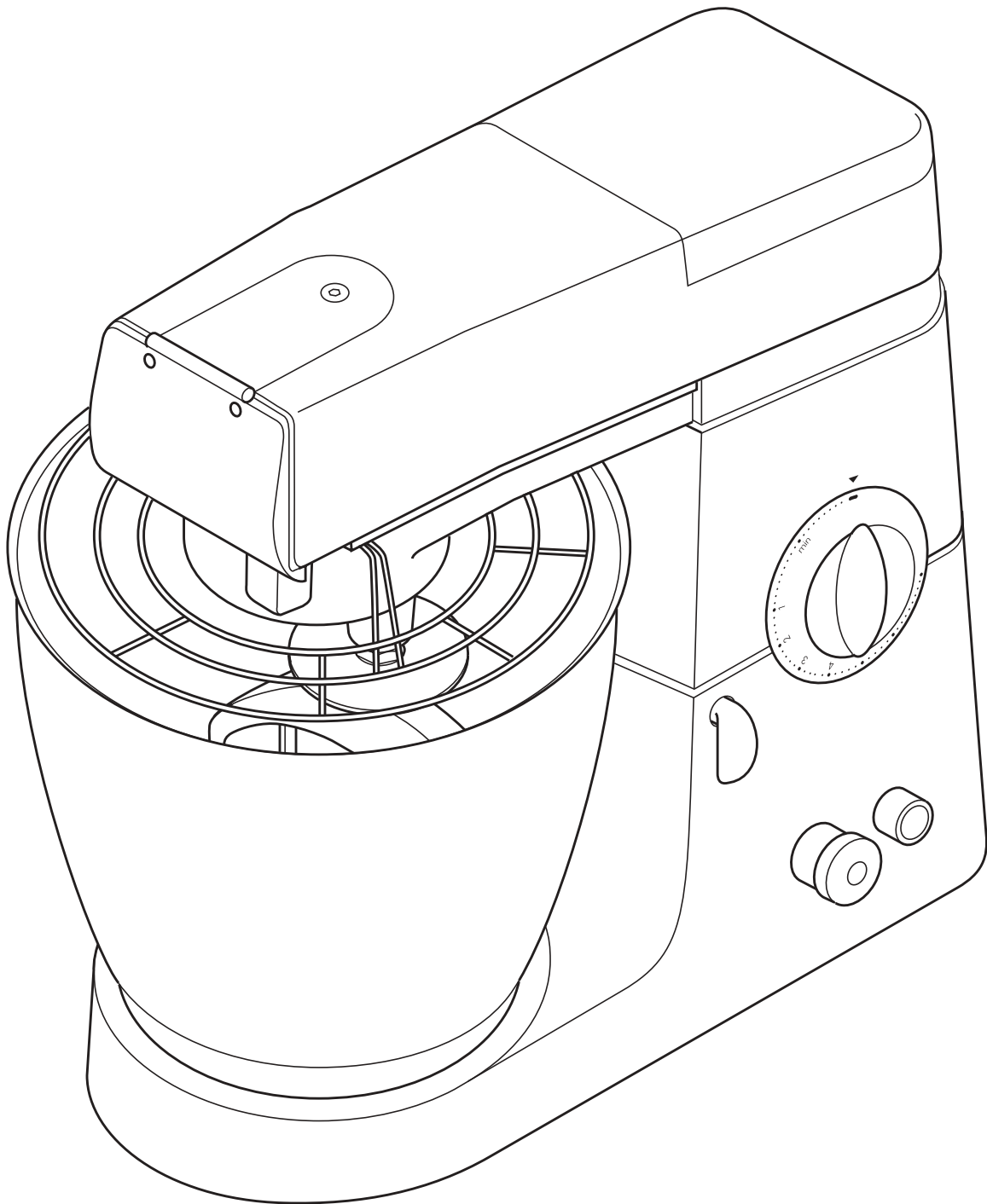


Professional PM400 & PM900 series



KENWOOD

Kenwood

English

page 1 **instructions**

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

Nederlands

blz. 33 **instructies**

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

Français

page 9 **mode d'emploi**

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

Deutsch

sieten 9 **bedienungsanleitung**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht einfach nur ein Küchengerät erworben - durch das reichhaltige Zubehör haben Sie eine der modernsten Küchenmaschinen, die Ihnen sicherlich lange Zeit viel Freude bereiten wird.
Robust. Zuverlässig. Flexibel. Kenwood.

Italiano

pagg 17 **istruzioni**

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con un 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.

Português

página 25 **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.

Español

página 17 **instrucciones**

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina. Esperamos que lo disfrute.
Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Kenwood

Dansk

side 9 **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 meget glæde af den.
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

sid 25 **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 1 **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 17 **käyttöohjeet**

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

Türkçe

sayfada 17 **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 25 **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.

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.

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 25 **Указания по применению**

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы KENWOOD. 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 1 **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.

عربي

تعليمات ٢٢ صفحة

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

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 8.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 14.
- 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 domestic food preparation.

important - UK only

before plugging in

- 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.

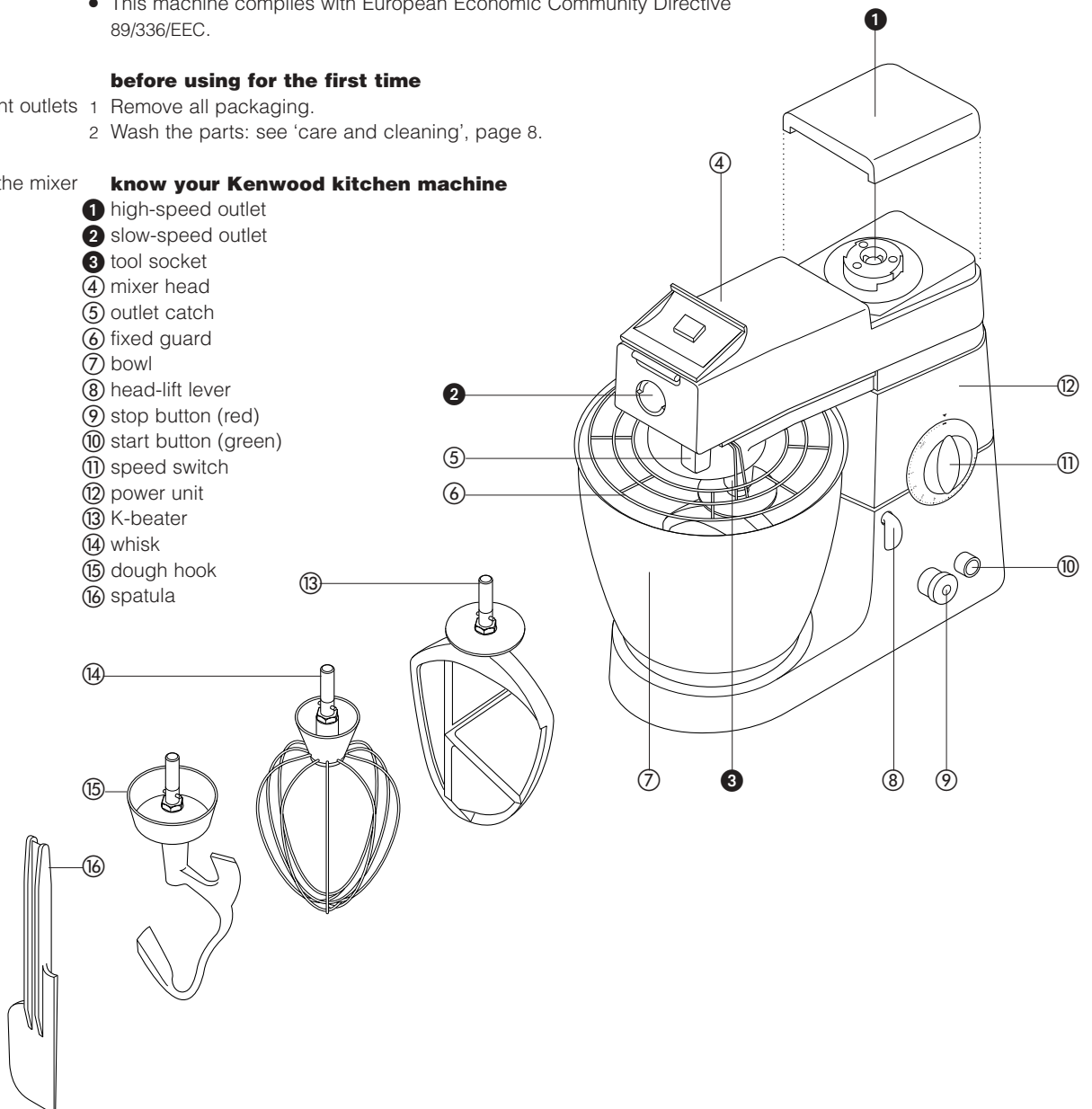
before using for the first time

- attachment outlets
- 1 Remove all packaging.
 - 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 8.

the mixer

know your Kenwood kitchen machine

- 1 high-speed outlet
- 2 slow-speed outlet
- 3 tool socket
- 4 mixer head
- 5 outlet catch
- 6 fixed guard
- 7 bowl
- 8 head-lift lever
- 9 stop button (red)
- 10 start button (green)
- 11 speed switch
- 12 power unit
- 13 K-beater
- 14 whisk
- 15 dough hook
- 16 spatula



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 anti-clockwise ① and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Turn till it stops ② then push.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ③
- 4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks - **otherwise the mixer won't work.**
- 5 Select a speed.
- 6 To start, press the green button. To stop, press the red button.
 - If you raise the mixer head while the machine's running, the machine stops.
- to remove a tool 7 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.

PM400 maximum capacities

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

PM900 maximum capacities

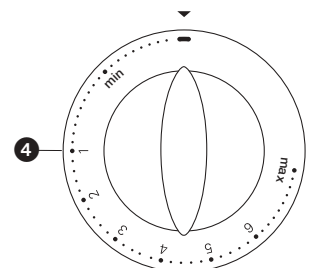
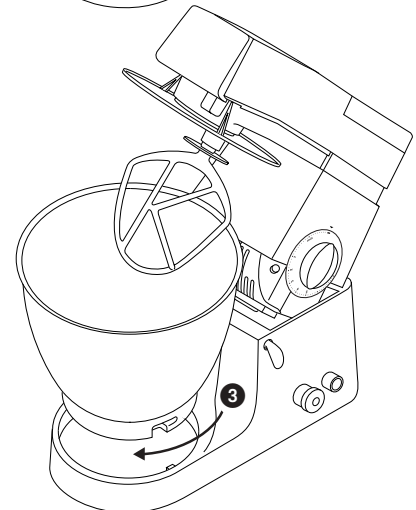
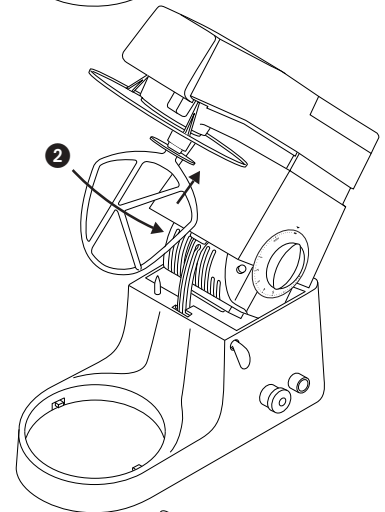
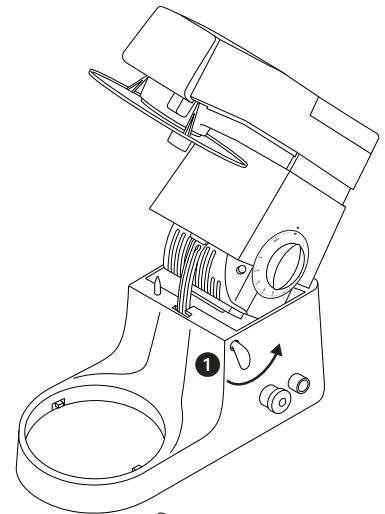
- Flour weight: 910g - 2lb
- Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
- Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
- Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- Total weight: 4.55kg - 10lb 16

speeds ④

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 5.
- **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.

law

for **cleaning** see page 8



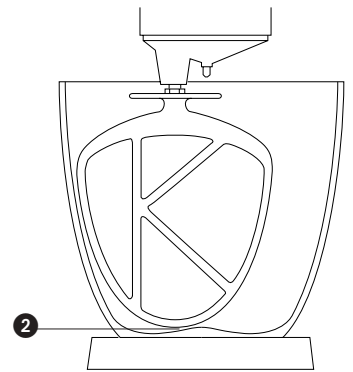
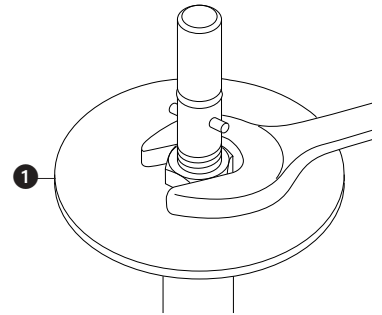
troubleshooting

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 ①
- 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 ②
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.



power interruption

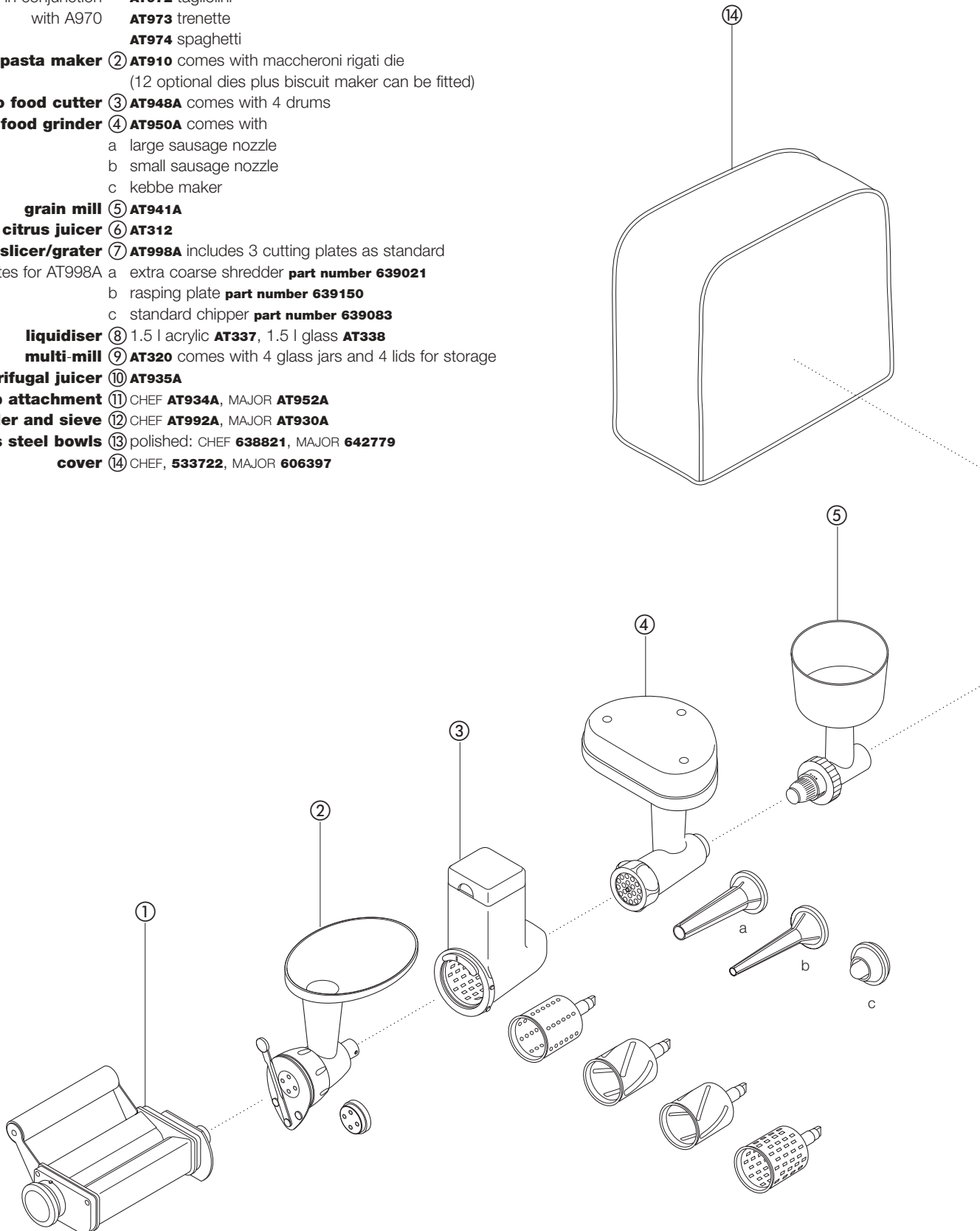
Your mixer incorporates a safety device and if there is a power cut or the appliance has been switched off at the power socket, it will be necessary to restart the mixer by pressing the green start button. It is advisable to re-check the desired speed setting before pressing the green start button.

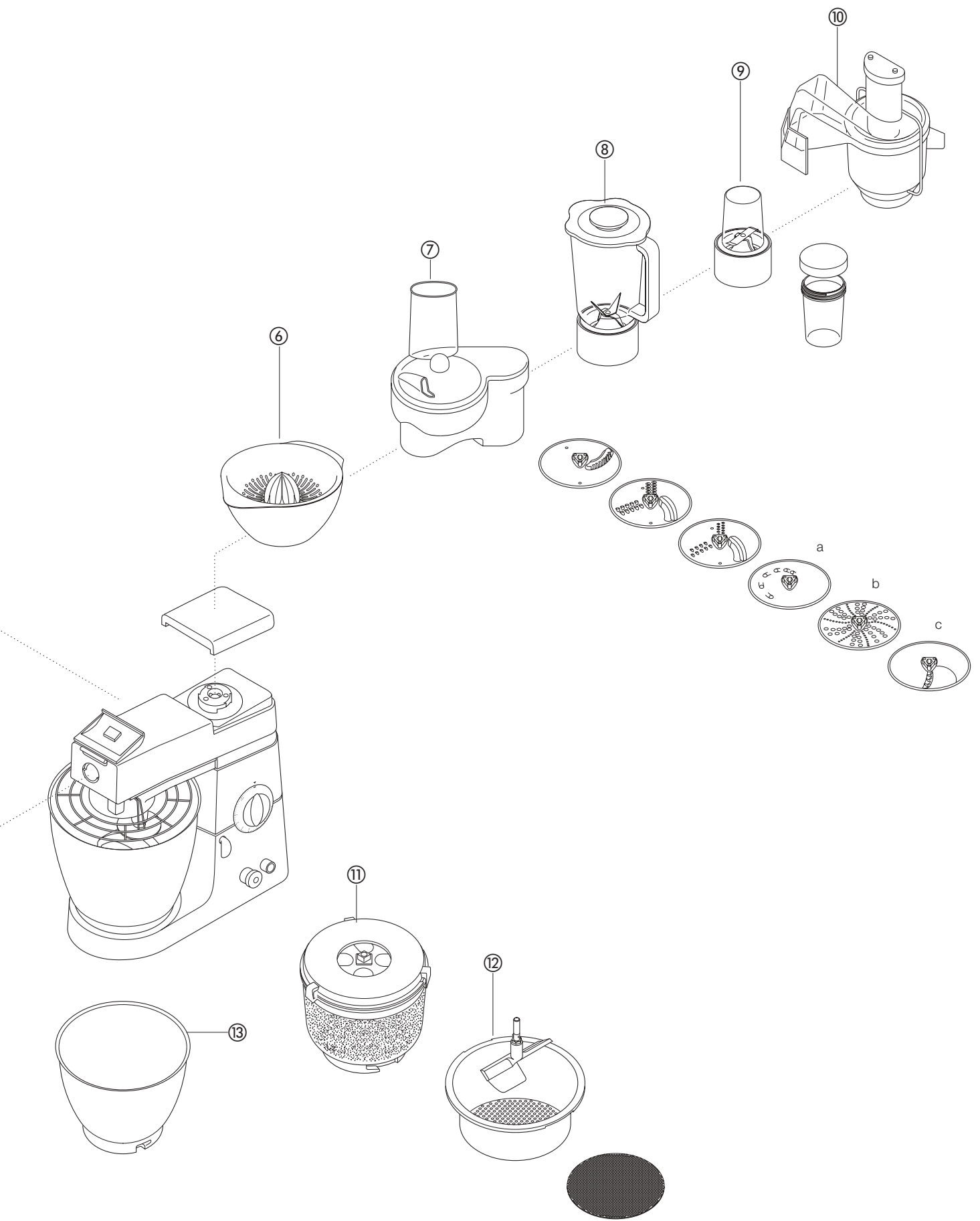
the **attachments** available

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

attachment attachment code

- flat pasta maker** ① **AT970**
- additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with A970
 - AT971** tagliatelle
 - AT972** tagliolini
 - AT973** trenette
 - AT974** spaghetti
- pasta maker** ② **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
- roto food cutter** ③ **AT948A** comes with 4 drums
- multi food grinder** ④ **AT950A** comes with
 - a large sausage nozzle
 - b small sausage nozzle
 - c kebbe maker
- grain mill** ⑤ **AT941A**
- citrus juicer** ⑥ **AT312**
- pro slicer/grater** ⑦ **AT998A** includes 3 cutting plates as standard
 - a extra coarse shredder **part number 639021**
 - b rasping plate **part number 639150**
 - c standard chipper **part number 639083**
- liquidiser** ⑧ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**
- multi-mill** ⑨ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- non-stop centrifugal juicer** ⑩ **AT935A**
- potato prep attachment** ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
- colander and sieve** ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- stainless steel bowls** ⑬ polished: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
- cover** ⑭ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





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
- Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowls
- Wash by hand, then dry thoroughly.
 - If you have a stainless steel bowl, never use a wire brush, steel wool or bleach. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools
- Wash by hand, then dry thoroughly.
 - Discolouration of the K beater, whisk and dough hook may occur if placed within a dishwasher.

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
 - ordering another attachment
 - 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.

other countries

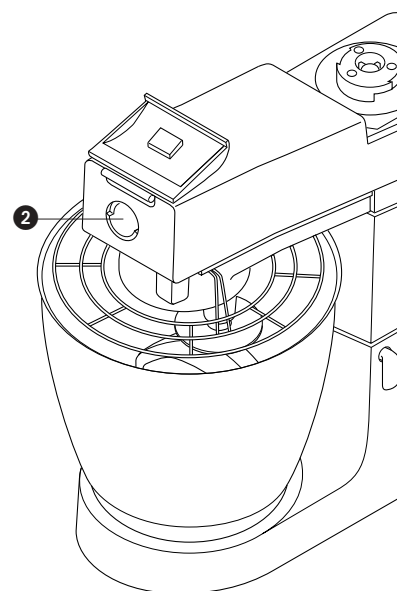
- Contact the shop where you bought your machine.

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 4.

white bread *stiff British-type dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (1/2oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1 1/4pts) 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.

white bread *soft continental-type dough*

- ingredients
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2 1/4pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- This quantity is for PM900 series.**
For PM400 series, halve the quantities and add all the flour in one go

- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
 - 6 Half fill some 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.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (1/4pt) double cream
 - Sugar to taste
 - 225g (8oz) strawberries
 - 225g (8oz) apricots

- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
 - 2 Wash and halve the strawberries.
 - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
 - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
 - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
 - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
 - 7 Turn out onto a wire rack.
 - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
 - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
 - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
 - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved

- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
 - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark 1/4 for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.

- Store meringues in an airtight tin.

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.

recipes *continued*

beefburgers

ingredients • 250g (9oz) prime sinewless beef

- method
- 1 Cut into 2.5cm (1") cubes.
 - 2 If you don't have a mincer, use your liquidiser and mince small amounts at a time. Use speed 2 for 15 seconds **maximum**. Clean around the blades between one batch and the next.
 - 3 Mix with seasonings such as chopped onion, mixed herbs (fresh or dried), coarse black pepper, and the juice and rind of a lemon.
 - 4 Shape into 2 beefburgers and grill on medium to high heat until thoroughly cooked.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Kinderen of zieke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen..
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'service', op blz. 18.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden blz.14.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Deze machine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

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

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging, op blz 18.

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen 1 hoge snelheid aansluiting

2 lage snelheid aansluiting

3 bevestiging accessoires

de mixer 4 mixerkop

5 afvalopvanger

6 vaste garde

7 kom

8 hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop

9 stop-knop (rood)

10 start-knop (groen)

11 snelheidsschakelaar

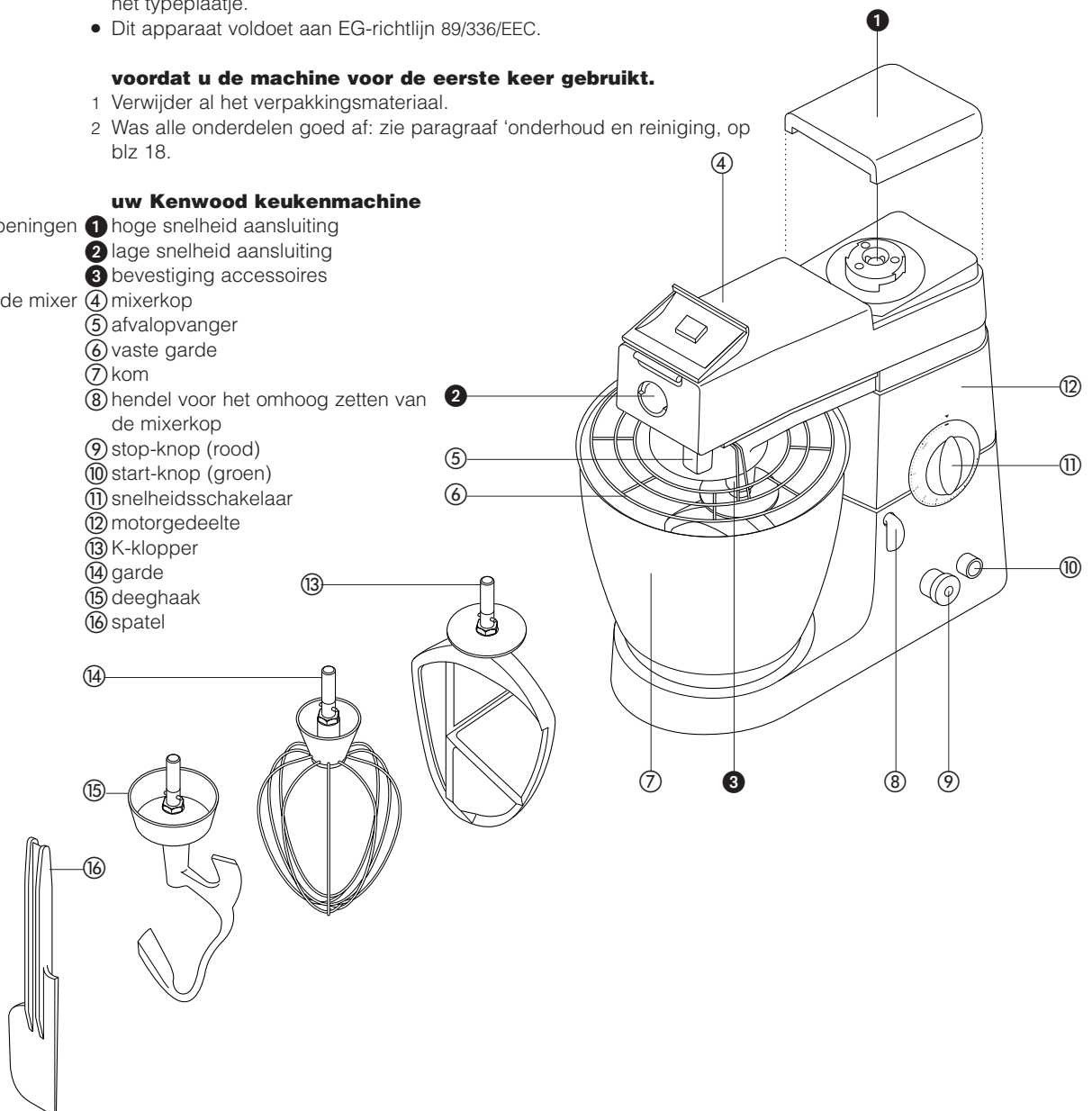
12 motorgedeelte

13 K-klopper

14 garde

15 deeghaak

16 spatel



de mixer

gebruik van de mix-accessoires.

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

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in **1** en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt
- aanbrengen van een hulpstuk 2 Draai tot het niet meer verder kan **2** en duw het dan omhoog.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem tegelijkertijd met de klok mee **3**
- 4 Draai de hendel voor de mixerkop tegen de klok in en laat de mixerkop zakken totdat hij vastklikt. **Als u dat niet doet, zal de mixer niet werken.**
- 5 Stel de gewenste snelheid in.
- 6 Schakel het apparaat in door op de groene knop te drukken.
- Schakel het apparaat uit door op de rode knop te drukken.
- een hulpstuk verwijderen 7 Losdraaien.

- tips • Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.
- Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.
- Controleer voordat u gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
- Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

- important • Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
- Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
- Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

PM400

maximale hoeveelheden:

- Kruimeldeeg** • maximale hoeveelheid meel: 680g
- Stijf gistdeeg** • maximale hoeveelheid meel: 1,36kg
- Brits • totaal: 2,18kg
- Zacht gistdeeg** • maximale hoeveelheid meel: 1,3kg
- Continentaal • totaal: 2,5kg
- vruchtencake deeg** • totaal: 2,72kg
- Eiwit** • 12

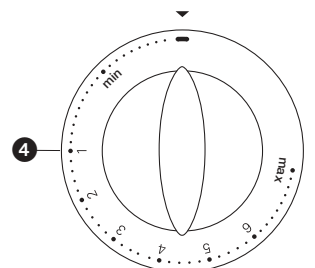
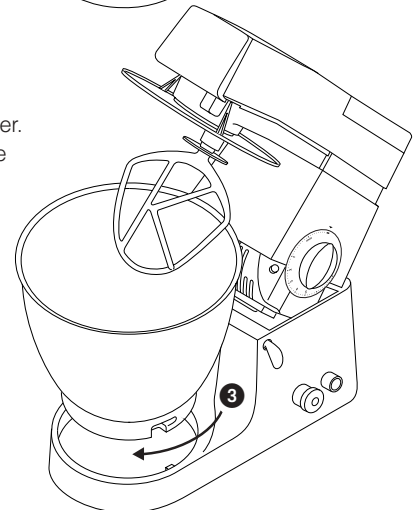
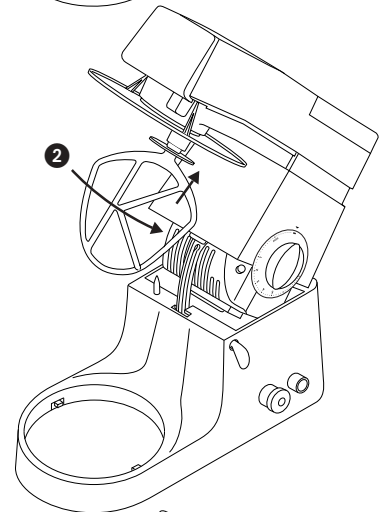
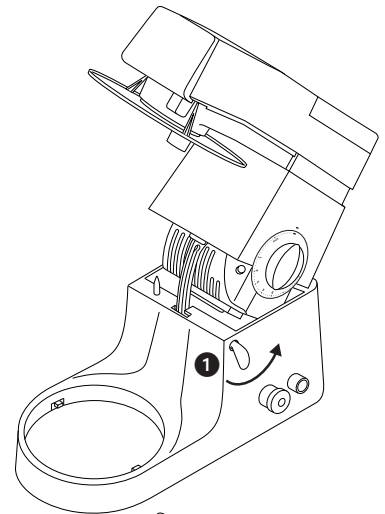
PM900

maximale hoeveelheden:

- maximale hoeveelheid meel: 910g
- maximale hoeveelheid meel: 1,5kg
- totaal: 2,4kg
- maximale hoeveelheid meel: 2,6kg
- totaal: 5kg
- totaal: 4,55kg
- 16

snellheden 4

- K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot 5.
- **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – 'max'.
- **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min –1
- **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
- **Boter door bloem mengen** min – 2
- Garde • Geleidelijk verhogen tot 'max'.
- Deeghaak • Start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



zie pagina 18 voor **reiniging**

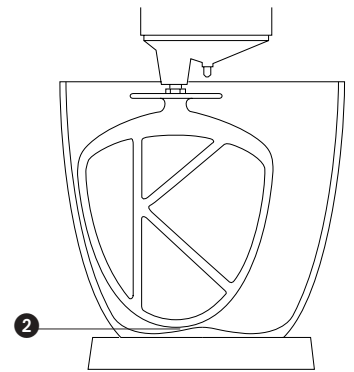
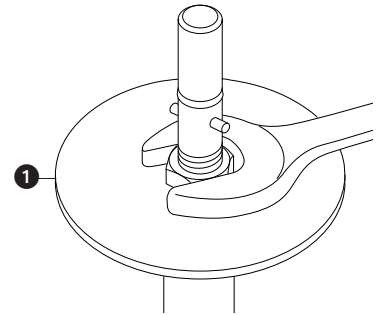
oplossen van problemen

probleem

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

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

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



stroomonderbreking

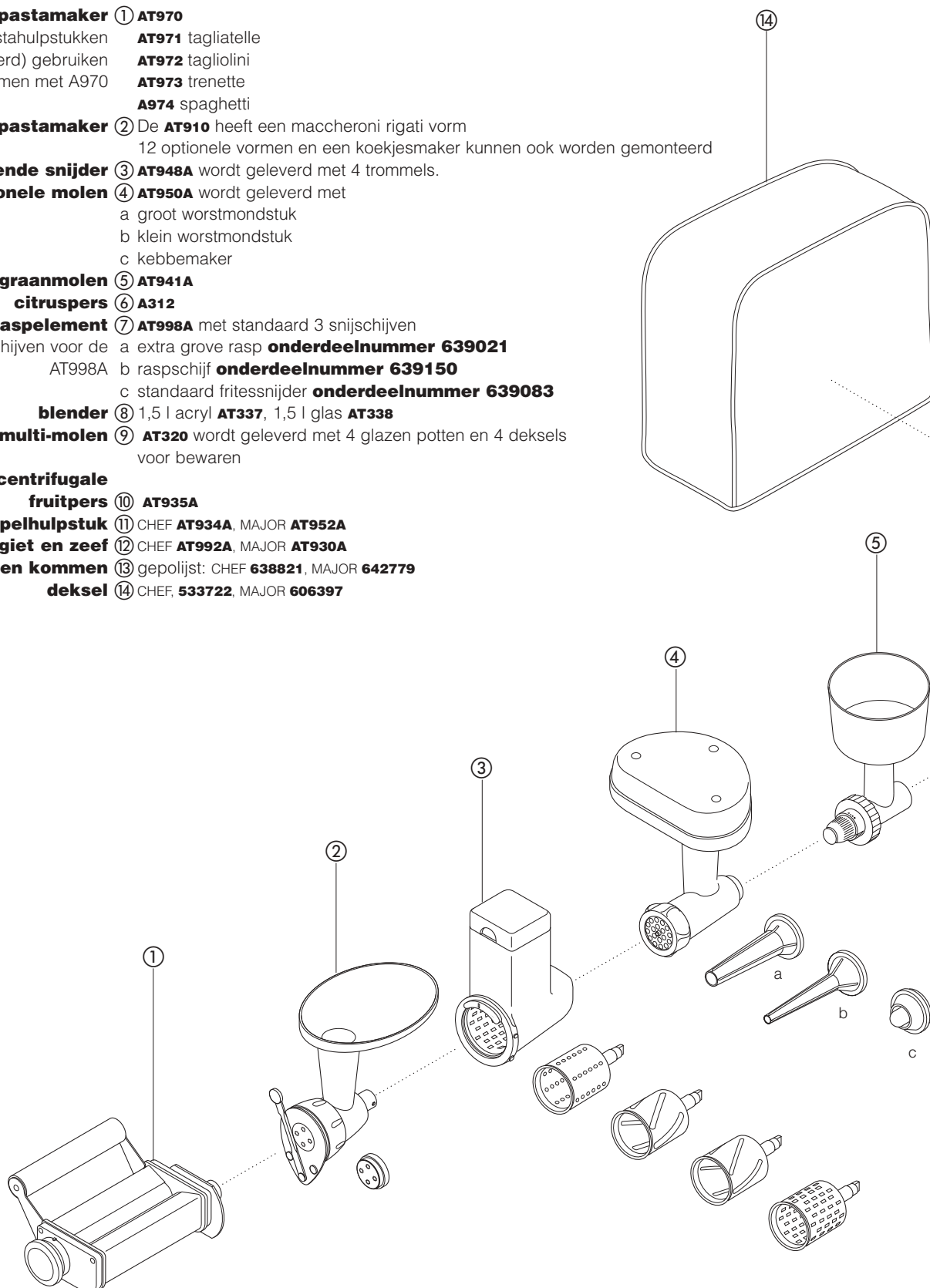
De mixer is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als er een stroomonderbreking is of als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald, moet de mixer opnieuw gestart worden door op de groene startknop te drukken. Aangeraden wordt de gewenste snelheidsstand te controleren, voordat u op de groene startknop drukt.

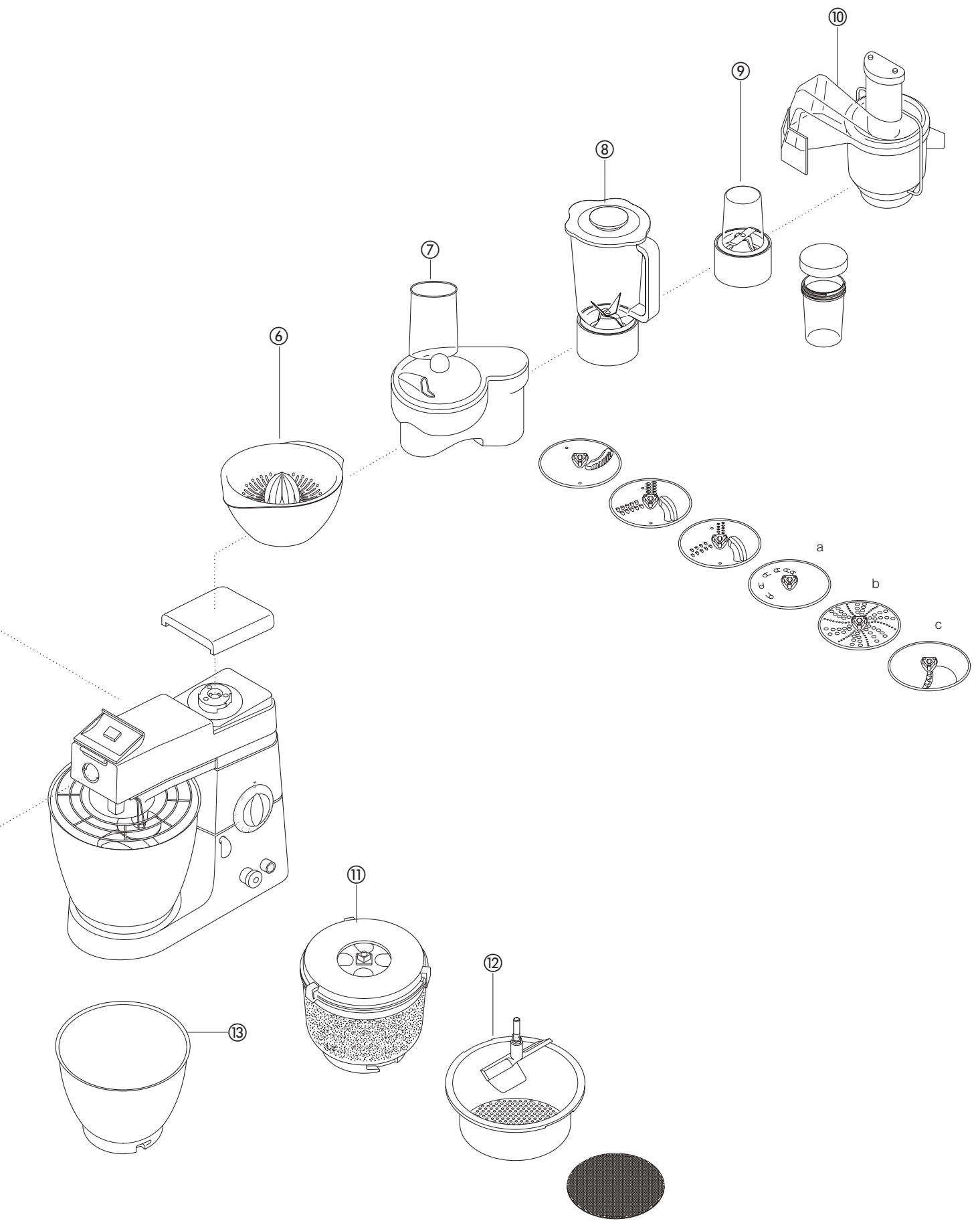
verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstuk hulpstukcode

- platte pastamaker** ① **AT970**
aanvullende pastahulpstukken (niet geïllustreerd) gebruiken samen met A970
AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
A974 spaghetti
- pastamaker** ② De **AT910** heeft een maccheroni rigati vorm
12 optionele vormen en een koekjesmaker kunnen ook worden gemonteerd
- roterende snijder** ③ **AT948A** wordt geleverd met 4 trommels.
- multifunctionele molen** ④ **AT950A** wordt geleverd met
a groot worstmondstuk
b klein worstmondstuk
c kebbemaker
- graanmolen** ⑤ **AT941A**
- citruspers** ⑥ **A312**
- snij- en raspelement** ⑦ **AT998A** met standaard 3 snijschijven
optionele schijven voor de AT998A
a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021**
b raspschijf **onderdeelnummer 639150**
c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**
- blender** ⑧ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**
- multi-molen** ⑨ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels voor bewaren
- non-stop centrifugale**
- fruitpers** ⑩ **AT935A**
- aardappelhulpstuk** ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
- vergiel en zeef** ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- roestvrijstalen kommen** ⑬ gepolijst: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
- deksel** ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





reiniging en service

onderhoud en reiniging:

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

- motorgedeelte
 - Doe dit af met een vochtige doek en maak het vervolgens droog
 - Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.
- kommen
 - Was deze met de hand af en maak ze daarna goed droog.
 - Gebruik bij een roestvrijstalen kom nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
 - Houd de kommen uit de buurt van hitte (gasfornuizen, ovens, magnetrons).
- hulpstukken
 - Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog.
 - Als de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser worden geplaatst, kunnen ze verkleuren.

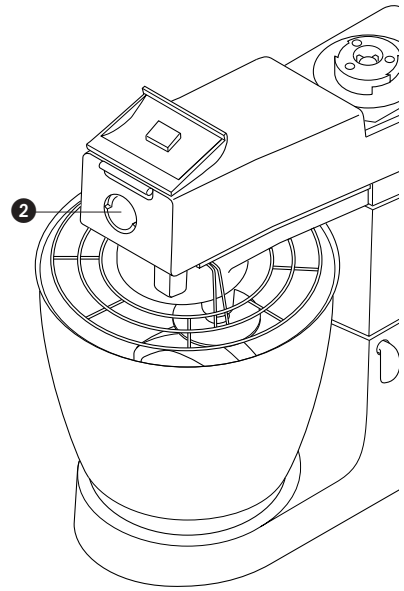
service

- Wanneer het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende KENWOOD service-monteur.
- Door reiniging van de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser, kunnen deze enigzins mat van kleur worden.

Als u hulp nodig heeft bij:

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

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



recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' blz.14

Witbrood *stevig Brits deeg*

- ingrediënten
- 1,36kg stevig ongemengd meel
 - 15ml (3 theelepels) zout
 - 25g verse gist, of 15g/20ml gedroogde gist + 5ml (1 theelepel) suiker
 - 750 ml warm water: 43°C. Gebruik een thermometer of voeg 250ml kokend water toe aan 500ml koud water.
 - 25g varkensvet
- bereiding
- 1 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): giet het warme water in de kom. Voeg daarna de gist en de suiker toe en laat het mengsel ongeveer 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
verse gist: kruimel de gist in het meel.
andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
 - 2 Giet de vloeibare substantie in de kom. Voeg het meel (met de verse gist, als u dat gebruikt heeft), het zout en het varkensvet toe.
 - 3 Kneed gedurende 45 - 60 seconden op de laagste snelheid. Verhoog hierna de snelheid geleidelijk en voeg, als het nodig is, meel toe totdat het deeg gevormd is.
 - 4 Kneed gedurende 3 - 4 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en niet meer aan de kom kleeft.
 - 5 Stop het deeg in een ingevette polytheen zak of een kom met een theedoek erover. Laat het vervolgens in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
 - 6 Kneed opnieuw gedurende 2 minuten op stand 1.
 - 7 Vul 4 ingevette bakblikken van 450g tot de helft, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
 - 8 Bak gedurende 30 - 35 minuten op 230°C/stand 8 voor gasovens, voor een brood, ofwel 10 - 15 minuten voor broodjes.
 - Als het brood klaar is moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.

Witbrood *zacht continentaal deeg*

- ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
- Deze hoeveelheid geldt voor de PM900 modellen.**
- Voor de PM400 modellen halveert u de hoeveelheden en voegt u alle bloem in één keer toe**
- 1,3 liter melk
 - 300g suiker
 - 450g margarine
 - 100g verse gist of 50g gedroogde gist
 - 6 geklopte eieren
 - 5 snuifjes zout
- bereiding
- 1 Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
 - 2 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
verse gist: kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.
andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
 - 3 Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe.
 - 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
 - 5 Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
 - 6 Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
 - 7 Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200°C/stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
 - 8 Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.
 - Goed voor ongeveer 10 broden.

recepten *vervolg*

aardbeien en abrikozen taart

- ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75g strooisuiker
 - 75g ongemengd meel
- vulling en versiering
- 150ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225g aardbeien
 - 225g abrikozen
- bereiding
- 1 Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water, totdat ze zacht zijn. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 2 Was de aardbeien en snijd ze in tweeën.
 - 3 Voor het maken van het deeg: klop de eieren en de suiker op de hoogste snelheid, totdat een vast wit mengsel ontstaat.
 - 4 Verwijder de kom en de garde. Schep de bloem handmatig door het mengsel met een grote metalen lepel – doe dit voorzichtig om het deeg luchtig te houden.
 - 5 Doe het mengsel in 2 ingevette bakblikken van 18cm.
 - 6 Bak gedurende ongeveer 20 minuten op 180°C/stand 4 voor gasovens, totdat de cake terugveert als u er voorzichtig op drukt.
 - 7 Laat de cake afkoelen op een rooster.
 - 8 Klop de room op de hoogste snelheid, totdat deze stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 9 Snijd de abrikozen en een derde van de aardbeien in grote stukken. Doe ze door de helft van de room.
 - 10 Verdeel het mengsel over een van de deeglagen en leg er een andere deeglaag overheen.
 - 11 Verdeel de overgebleven room over de bovenste laag en versier de taart met de resterende aardbeien.

schuimgebakjes

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

Pastei van korstdeeg

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

recepten *vervolg*

Beefburgers

ingrediënten • 250g mager rundvlees

bereiding 1 Snijd het vlees in stukjes van 2,5cm.

2 Als u niet over een gehaktmolen beschikt, gebruik dan een mengbeker en hak kleine hoeveelheden per keer fijn. Gebruik snelheid 2 gedurende **maximaal** 15 seconden. Maak de messen voor elke hakbeurt schoon.

3 Breng het vlees op smaak met specerijen, gesneden uien, gemengde kruiden (vers of gedroogd), grove zwarte peper, en het sap en de schil van een citroen.

4 Geef het vlees de vorm van 2 beefburgers en grill deze op een gemiddelde stand op hoge temperatuur tot ze goed doorbakken zijn.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvements ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 28.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 24.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

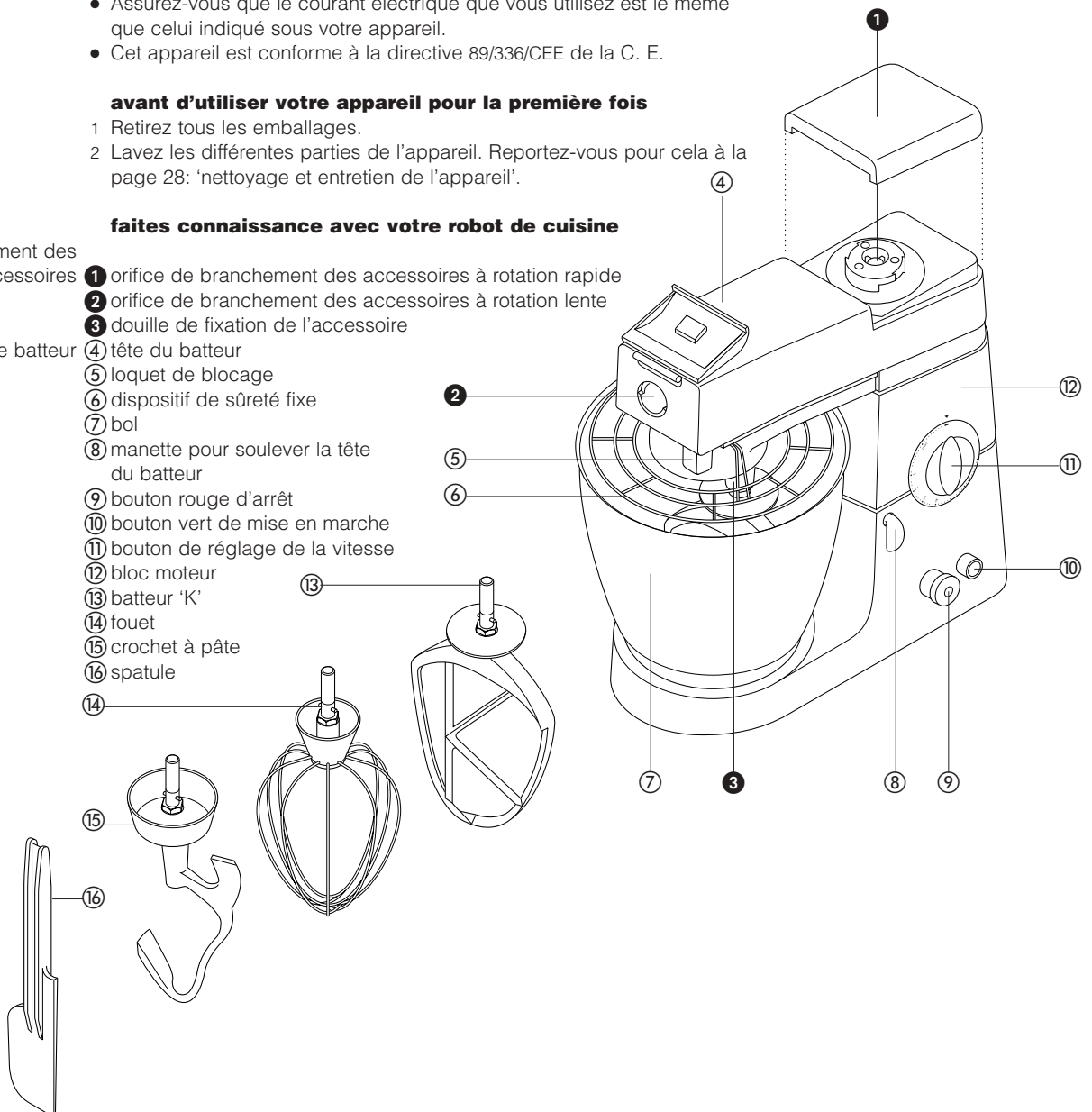
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 28: 'nettoyage et entretien de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine

orifices de branchement des différents accessoires

- 1 orifice de branchement des accessoires à rotation rapide
- 2 orifice de branchement des accessoires à rotation lente
- 3 douille de fixation de l'accessoire
- 4 tête du batteur
- 5 loquet de blocage
- 6 dispositif de sûreté fixe
- 7 bol
- 8 manette pour soulever la tête du batteur
- 9 bouton rouge d'arrêt
- 10 bouton vert de mise en marche
- 11 bouton de réglage de la vitesse
- 12 bloc moteur
- 13 batteur 'K'
- 14 fouet
- 15 crochet à pâte
- 16 spatule



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les oeufs, la crème, 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 et le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis poussez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position, car **sinon votre batteur ne pourra pas fonctionner**.
- 5 Choisissez la vitesse qui convient.
- 6 Pour mettre en marche, appuyez sur le bouton vert. Pour arrêter, appuyez sur le bouton rouge .
- Si vous soulevez la tête du batteur lorsque votre appareil est en marche, celui-ci s'arrêtera.
- 7 Dévissez.

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

points importants pour la fabrication du pain

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

PM400 capacités maximales

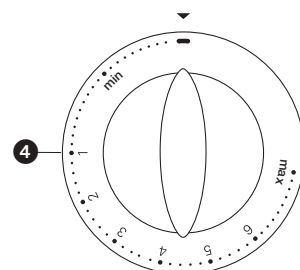
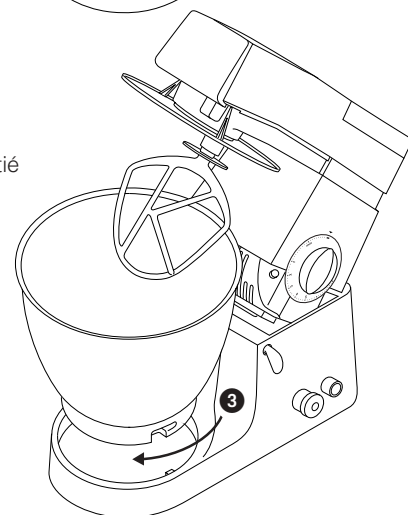
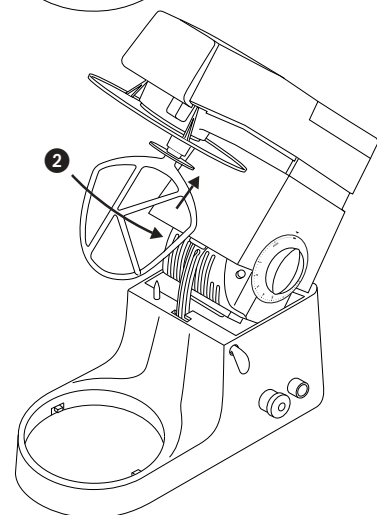
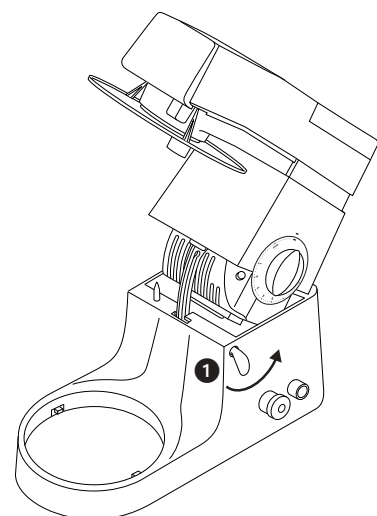
- pâte brisée** • Quantité de farine: 680g
- pâte ferme à base de levure** • Quantité de farine: 1,36kg
- type anglais • Quantité de farine: 2,18kg
- pâte souple à base de levure** • Quantité de farine: 1,3kg
- type continental • Quantité de farine: 2,5kg
- cake aux fruits** • Quantité de farine: 2,72kg
- blancs d'oeufs** • 12

PM900 capacités maximales

- Quantité de farine: 910g
- Quantité de farine: 1,5kg
- Quantité de farine: 2,4kg
- Quantité de farine: 2,6kg
- Quantité de farine: 5kg
- Quantité de farine: 4,55kg
- 16

vitesses ❹

- batteur 'K' • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'à 5.
- **Incorporer les oeufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.
- fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à la vitesse 1.



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 28

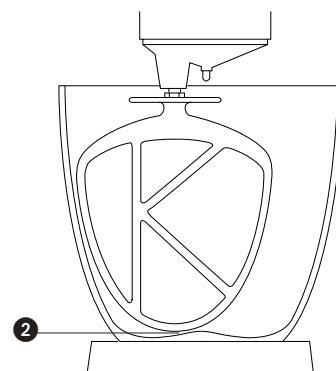
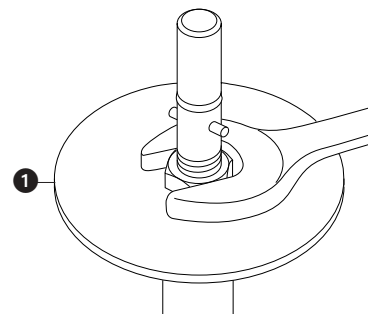
solutionner les problèmes

problème

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

solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

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



coupure d'alimentation

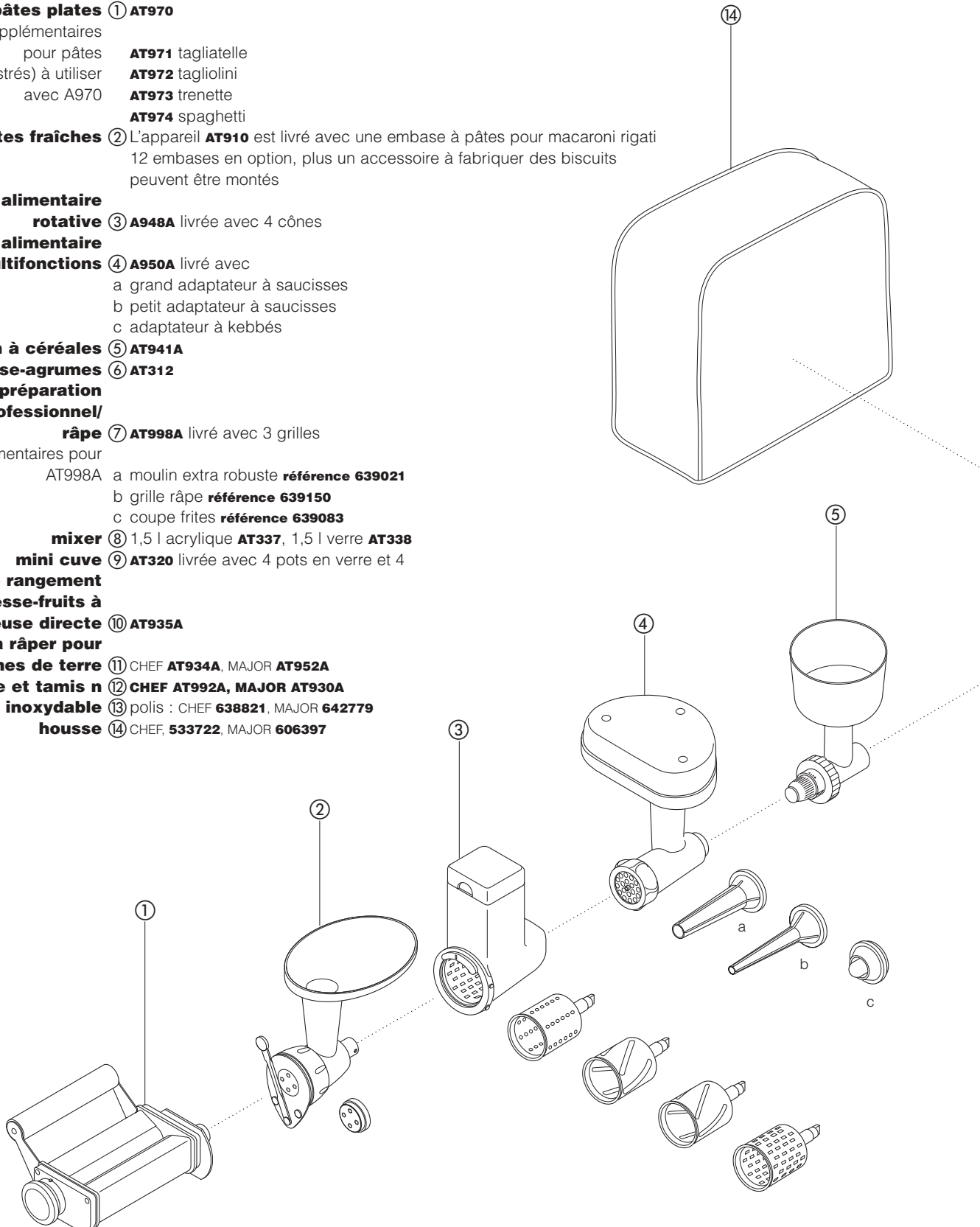
Votre batteur est doté d'un dispositif de sécurité et, en cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est mis hors tension à la prise d'alimentation, il est nécessaire de remettre le batteur en marche en appuyant sur le bouton vert de mise en marche. Il est conseillé de vérifier de nouveau le réglage de vitesse souhaité avant d'appuyer sur le bouton vert de mise en marche.

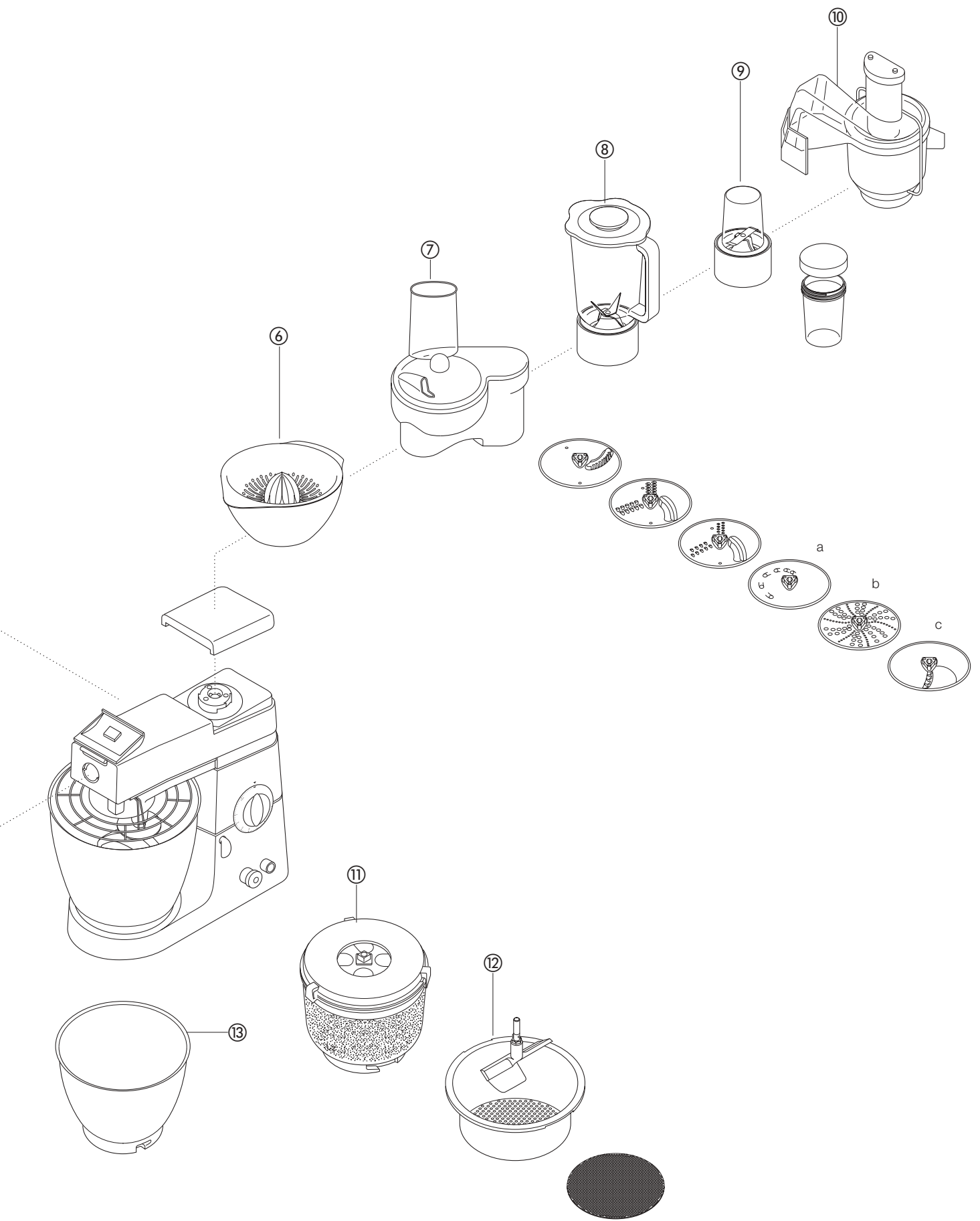
les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

- appareil à pâtes plates** ① **AT970**
 accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec A970
AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
AT974 spaghetti
- appareil à pâtes fraîches** ② L'appareil **AT910** est livré avec une embase à pâtes pour macaroni rigati
 12 embases en option, plus un accessoire à fabriquer des biscuits peuvent être montés
- râpe-tambour alimentaire rotative** ③ **A948A** livrée avec 4 cônes
- hachoir alimentaire multifonctions** ④ **A950A** livré avec
 a grand adaptateur à saucisses
 b petit adaptateur à saucisses
 c adaptateur à kebbés
- moulin à céréales** ⑤ **AT941A**
- presse-agrumes** ⑥ **AT312**
- cuve de préparation**
- éplucheur professionnel/râpe** ⑦ **AT998A** livré avec 3 grilles
 grilles supplémentaires pour AT998A
 a moulin extra robuste **référence 639021**
 b grille râpe **référence 639150**
 c coupe frites **référence 639083**
- mixer** ⑧ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**
- mini cuve** ⑨ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement
- presse-fruits à centrifugeuse directe** ⑩ **AT935A**
disque à râper pour pommes de terre ⑪ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**
passoire et tamis n° ⑫ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
bols en acier inoxydable ⑬ polis : **CHEF 638821**, **MAJOR 642779**
housse ⑭ **CHEF 533722**, **MAJOR 606397**





nettoyage et service après-vente

entretien et nettoyage

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

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

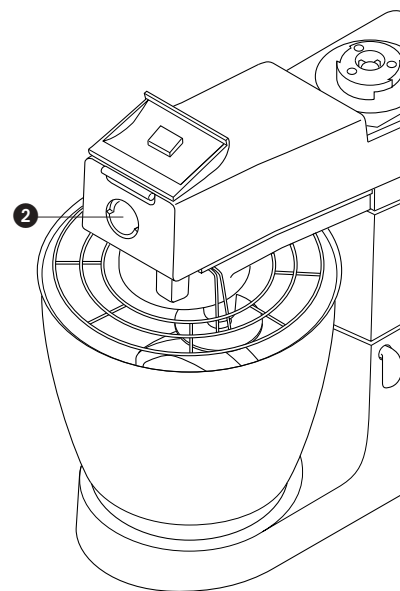
service après-vente et assistance clientèle

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
- commander un autre accessoire
- faire réparer ou entretenir votre appareil:

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.



recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 24.

- pain blanc pâte ferme type anglais**
- ingrédients
- 1,36kg de farine
 - 15ml de sel (soit 3 cuillères à café)
 - 25g de levure fraîche; ou 15g/20ml de levure déshydratée + 5ml (soit l'équivalent d'une cuillère à café) de sucre
 - 750ml d'eau chaude (43°C). Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250ml d'eau bouillante à 500ml d'eau froide.
 - 25g de lard
- méthode
- 1 **levure déshydratée** (à reconstituer): Versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange ainsi obtenu devienne mousseux.
levure fraîche: Emiettez la levure dans la farine.
autres types de levure: Reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 2 Versez le liquide dans le bol. Ajoutez ensuite la farine (avec de la levure fraîche si vous en utilisez), le sel et le lard.
 - 3 Pétrissez la pâte à la vitesse minimale pendant 45 - 60 secondes. Passez ensuite sur la vitesse 1, en ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne forme.
 - 4 Pétrissez pendant encore 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit souple, élastique et ne colle pas aux parois du bol.
 - 5 Mettez la pâte dans un sac plastique que vous aurez préalablement graissé ou dans un récipient et recouvrez d'un torchon de cuisine. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 6 Remettez la pâte dans le bol et pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
 - 7 Remplissez ensuite à moitié 4 moules d'environ 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés), ou faites des petits pains avec cette pâte. Recouvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 8 Faites cuire ensuite la pâte au four traditionnel à 230°C/thermostat 8 pendant 30 - 35 minutes pour les miches de pain ou 10 - 15 minutes pour les petits pains.
- Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsque vous le tapotez sur la base.

- pain blanc pâte souple type continental**
- ingrédients
- 2,6kg de farine ordinaire
 - 1, 3 litre de lait
 - 300g de sucre
 - 450g de margarine
 - 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
 - 6 oeufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- Les quantités mentionnées correspondent aux robots de la série PM900. Pour les robots de la série PM400, diviser par deux les quantités et ajouter la farine en une seule fois.**
- méthode
- 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.
 - 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
autres types de levure: reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Ajoutez la sal et la farine restante et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
 - 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 7 Faites cuire à 200°C/thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les miches de pain et 15 minutes pour les petits pains.
 - 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.
- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

recipes suite

gâteau aux fraises et aux abricots

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

meringues

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

pâte brisée

- ingrédients
- 450g de farine tamisée avec le sel
 - 5ml de sel
 - 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
 - Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
- astuce
- ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- méthode
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est incorporée.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/thermostat 6, selon la garniture.

recipes *suite*

beefburgers

ingrédients • 250g de boeuf de premier choix non tendineux

méthode 1 Coupez en petits cubes de 2,5cm.

2 Si vous ne disposez pas d'un hachoir, utilisez votre mixeur en ne broyant que de petites quantités à la fois. Utilisez la vitesse 2 pendant 15 secondes **maximum**. Nettoyez les lames entre deux séries d'aliments.

3 Mélangez avec l'assaisonnement: oignons hachés, mélange d'herbes (fraîches ou sèches), poivre noir grossièrement moulu ou jus et zeste d'un citron.

4 Réalisez deux beefburgers et faites griller sur chaleur moyenne à forte jusqu'à ce que les beefburgers soient bien cuits.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Kinder und gebrechliche Personen bitte nur unter Beaufsichtigung dieses Gerät benutzen lassen.
- Nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen; Kinder von der Maschine fernhalten.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern vor Benutzung überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 38, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Nur das zugelassene Zubehör verwenden, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Die auf Seite 34 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen beachten.
- Diese Maschine nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt verwenden.

Vor dem Einschalten

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

Vor dem Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Alle Teile abwaschen - siehe Seite 38, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

Anschlüsse und Aufnahmen 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb

2 Langsamer Antrieb

3 Planetenantrieb

Maschine 4 Rührarm

5 Verschlusshebel

6 Griffschute

7 Rührschüssel

8 Entriegelungshebel für Rührarm

9 Stop-Taste (rot)

10 Start-Taste (grün)

11 Geschwindigkeitsregler

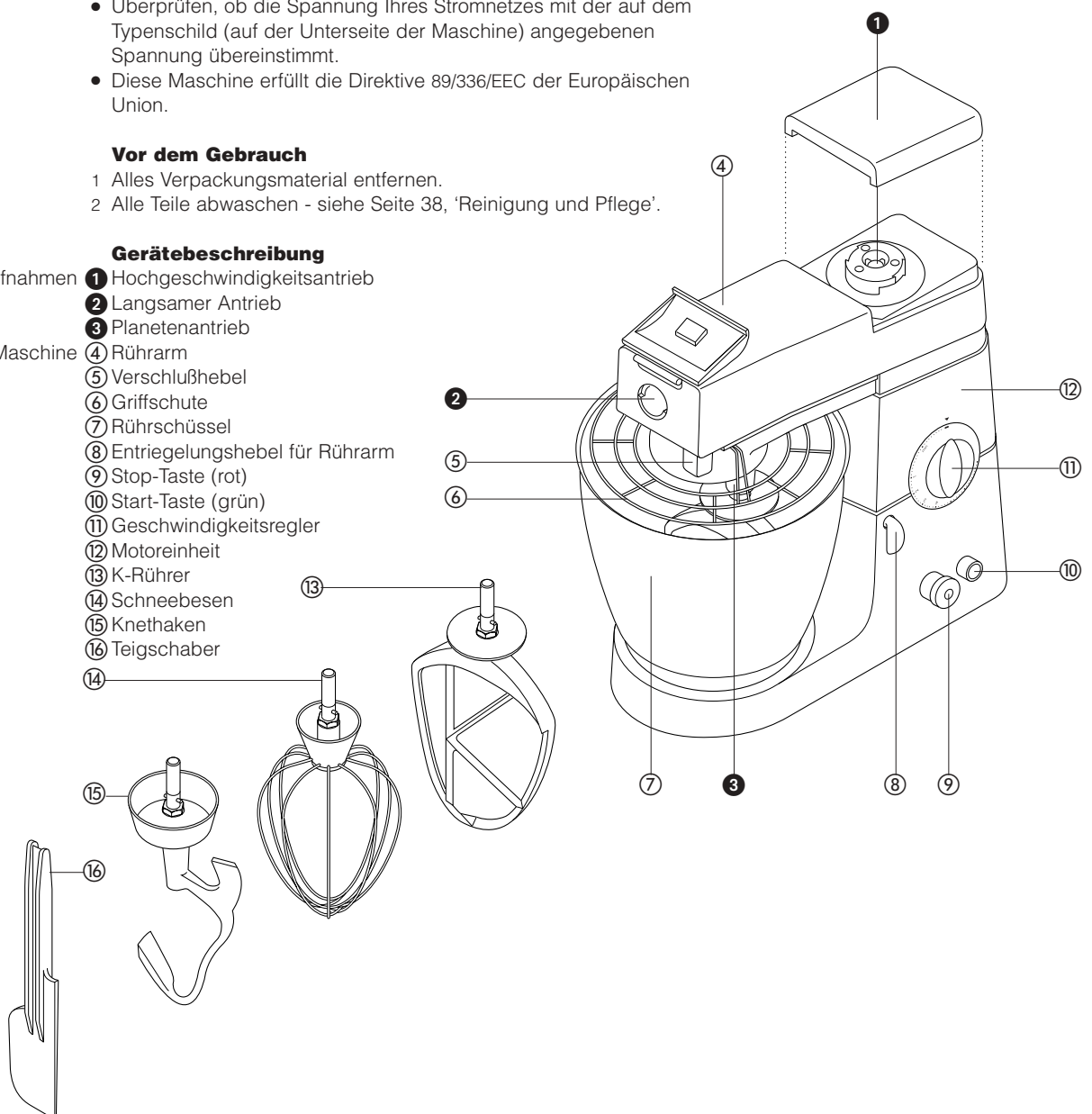
12 Motoreinheit

13 K-Rührer

14 Schneebesen

15 Knethaken

16 Teigschaber



Die Maschine

Die Zubehörteile und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen, Bisquit, Pasteten und Tortenteig, Eiscreme, Eclairs und Kartoffelbrei.
- Schneebeesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Meringuen, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen (z.B. Schaumigschlagen von Butter und Zucker) - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- Werkzeug einsetzen
- 1 Den Entriegelungshebel für den Kopf gegen den Uhrzeigersinn drehen **1** und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.
 - 2 Das Werkzeug bis zum Anschlag drehen, dann den Hebel **2** drücken.
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**.
 - 4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Antriebskopf bis zum Einrasten nach unten schwenken - **sonst läßt sich die Maschine nicht einschalten.**
 - 5 Eine Geschwindigkeit einstellen.
 - 6 Die Maschine einschalten - dazu die grüne Start-Taste drücken. Zum Abstellen der Maschine die rote Stop-Taste drücken.
 - Wenn Sie bei laufender Maschine den Antriebskopf hochschwenken, schaltet die Maschine ab.
- Werkzeug entfernen
- 7 Herausschrauben.

- Tips
- Regelmäßig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebeesen oder an der Schüssel haftet.
 - Sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist, sollten die Zutaten für Teig kalt sein.

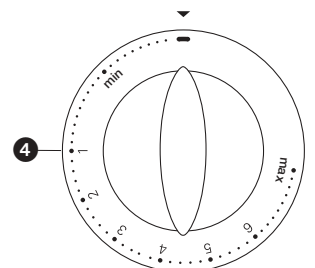
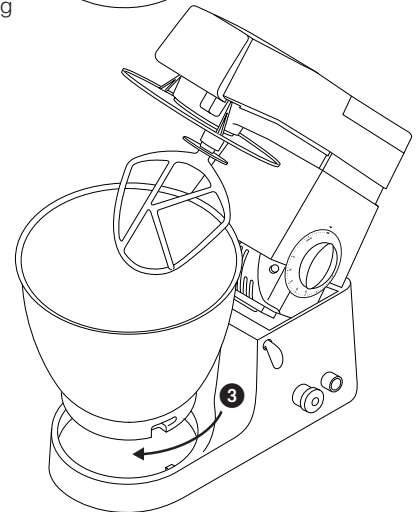
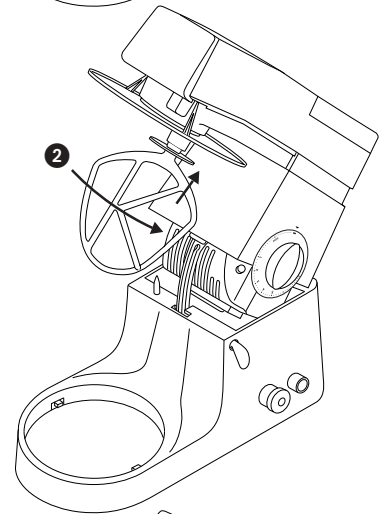
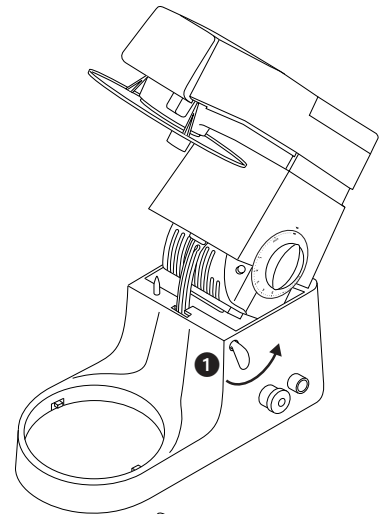
Brotteig

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

	PM400	PM900
Blätterteig	• 680g Mehl	• 900g Mehl
Hefeteig	• 1,36kg Mehl	• 1,5kg Mehl
Kuchenteig	• Gesamtgewicht 2,72kg	• Gesamtgewicht 4,5kg
Eiweiß	• 12	• 16

Geschwindigkeiten **4**

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Stufe 5 erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebeesen • Allmählich bis max steigern.
- Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



Reinigung siehe Seite 38

Fehlersuche

Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

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

Problem

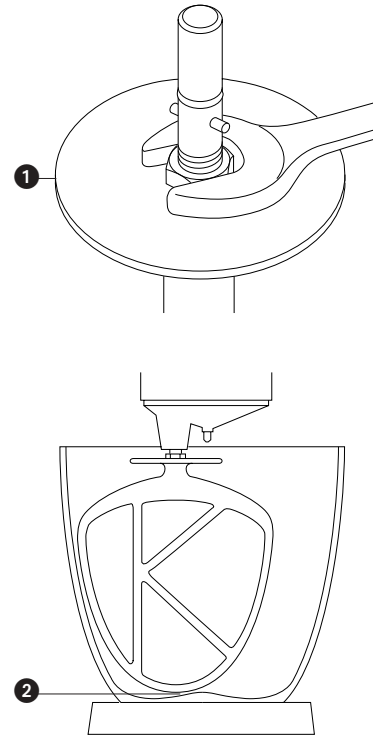
- Teig bleibt am Schüsselrand hängen

Lösung • Richtiges Werkzeug für die gewählte Teigart einsetzen.
• Nicht auf zu hohen Geschwindigkeiten arbeiten.

Problem

- Die Küchenmaschine ist nicht standfest

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



strømafbrydelse

Din mixer er udstyret med en sikkerhedsanordning, og hvis der er en strømafbrydelse, eller hvis apparatet er slukket ved kontakten, vil det være nødvendigt at genstarte mixeren ved at trykke på den grønne startknap. Det anbefales at checke den ønskede hastighedsindstilling igen, før du trykker på den grønne startknap.

Das erhältliche **Zubehör**

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

Hinweis: nicht alle hier abgebildeten Zubehörteile sind lieferbar.

vorsatz vorsatz-code

flacher Nudelvorsatz ① **AT970**

weitere Nudelvorsätze
(nicht gezeigt) zur
Verwendung mit A970

AT971 Tagliatelle
AT972 Tagliolini
AT973 Trenette
AT974 Spaghetti

nudelvorsatz ② **AT910** wird mit einer Düse für Maccheroni rigati geliefert
12 Düsen plus Plätzchen-Aufsatz können wahlweise eingesetzt werden.

langsamer Schlitz/

Rotierender Schneider ③ **A948A** wird mit 4 Trommeln geliefert

Multi-Mahlwerk ④ **A950A** wird mit
a großer Wurstdüse
b kleiner Wurstdüse
c Kebbe-Vorsatz geliefert

getreidemühle ⑤ **AT941A**

Zitruspresse ⑥ **AT312**

Pro Schneide/Raspel ⑦ **AT998A** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

Optionale Scheiben für AT998A
a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**

Pürierer ⑧ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**

Multimühle ⑨ **A938A** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren

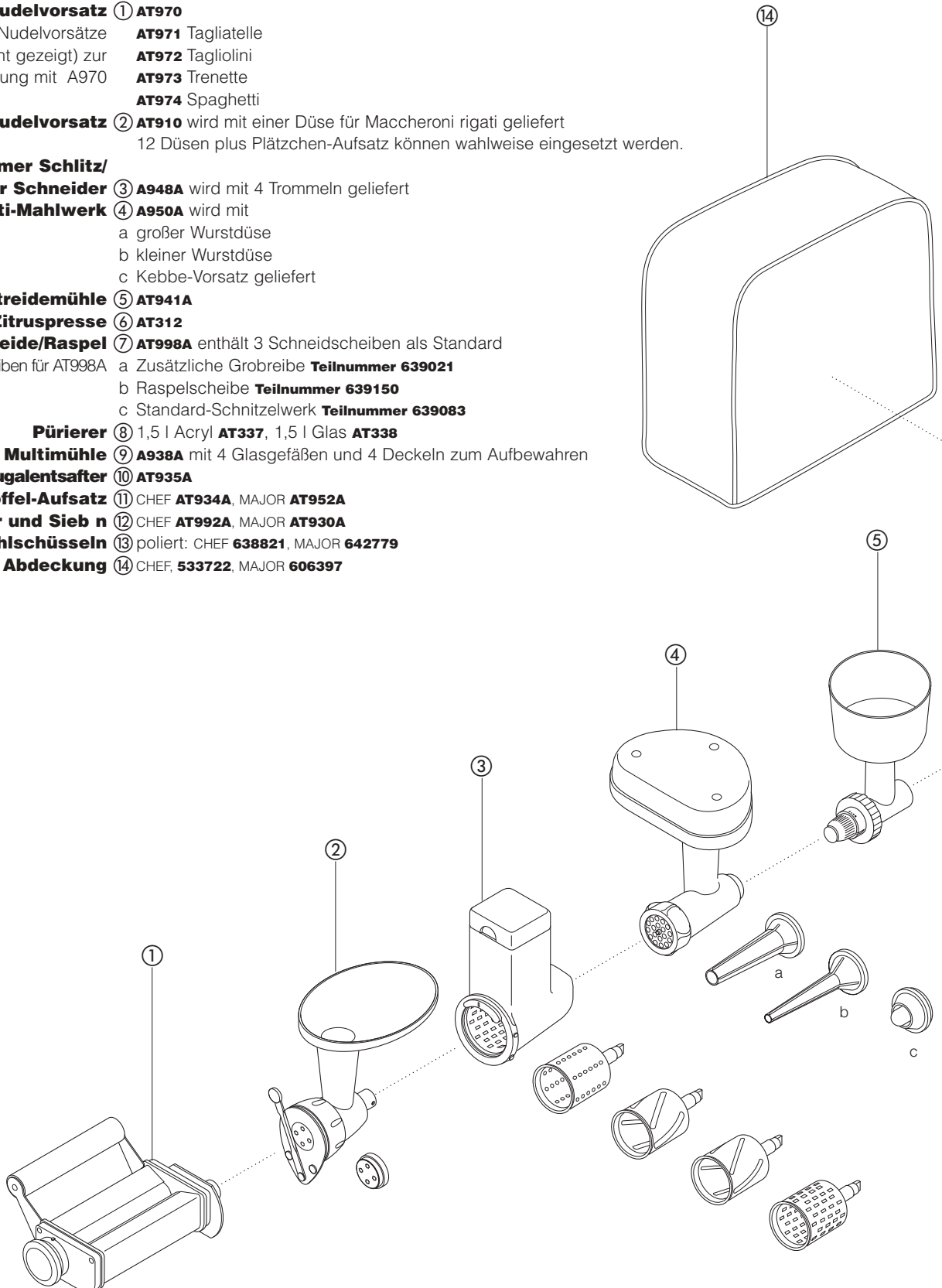
Nonstop-Zentrifugalensafter ⑩ **AT935A**

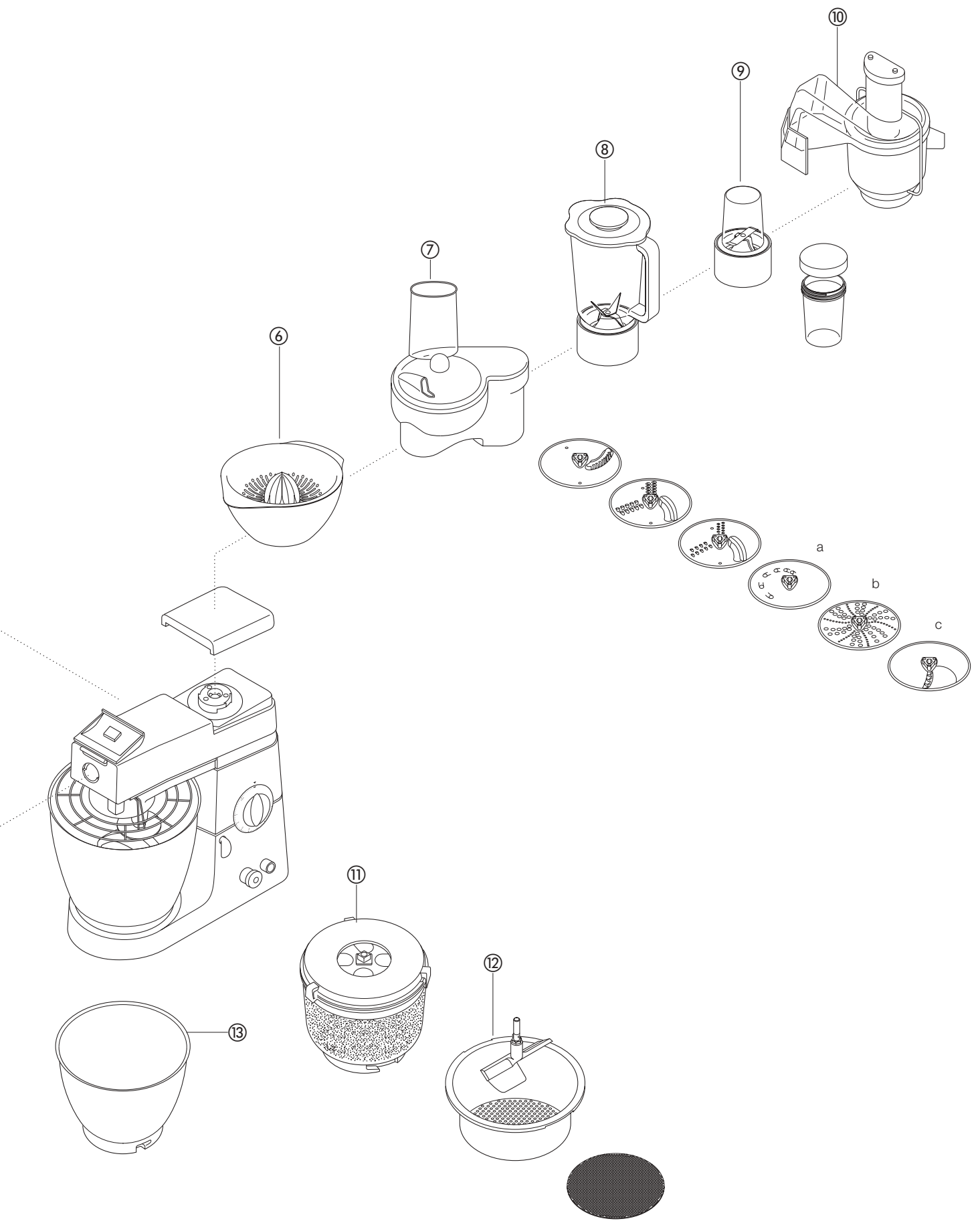
Kartoffel-Aufsatz ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

Kolander und Sieb n ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

Edelstahlschüsseln ⑬ poliert: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

Abdeckung ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

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

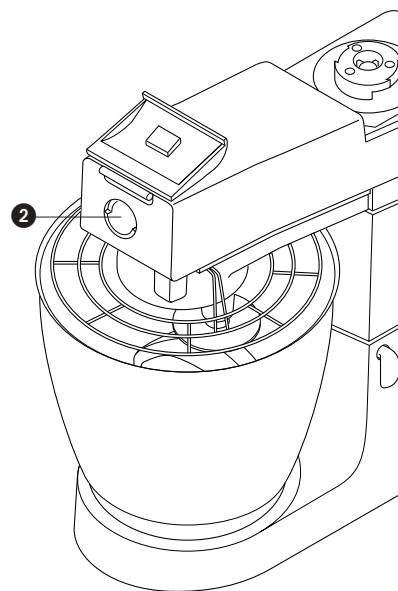
- | | |
|---------------|---|
| Motoreinheit | <ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch abwischen, danach trockenwischen.• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen. |
| Rührschüsseln | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.• Edelstahlschüsseln nie mit Drahtbürsten, Scheuerpads oder Bleichmitteln behandeln. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.• Vor Hitze (Backofen, Mikrowelle, Herdplatten u.ä.) schützen. |
| Werkzeug | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.• K-Teigrührer, Schneebeesen und Teighaken können in der Spülmaschine ihre Farbe verlieren. |

Kundendienst

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

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- zur Verwendung Ihrer Maschine,
 - für die Bestellung weiteren Zubehörs,
 - für Reparaturen oder Wartungsdienst
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Maschine gekauft haben.



Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 34.

Frühstücksbrot

- Zutaten
- 2,6kg normales Mehl
 - 1,3l Milch
 - 300g Zucker
 - 450g Margarine
 - 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
 - 6 Eier, geschlagen
 - 5 Prisen Salz
- Diese Menge gilt für die Modelle der Serie PM900. Für Modelle der Serie PM400 müssen die Mengen halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugefügt werden.**

- Zubereitung
- 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.
 - 2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe kocht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
 - 3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2 kg Mehl zugeben.
 - 4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
 - 5 Das restliche Mehl und das Salz zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
 - 6 Gefettete 450g Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 - 7 Backen: Brotlaibe 20 - 25 Minuten, Brötchen 15 Minuten bei 200°C/Gas: Stufe 6.
 - 8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Rezepte *Fortsetzung*

Erdbeer-Aprikosen-Torte

- Zutaten: Bisquitteig
- 3 Eier
 - 75g Sandzucker
 - 75g Mehl
- Füllung und Dekoration
- 150ml Schlagsahne
 - Zucker nach Geschmack
 - 225g Erdbeeren
 - 225g Aprikosen
- Zubereitung
- 1 Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack leise weich kochen.
 - 2 Erdbeeren waschen und halbieren.
 - 3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen steifen Schaum aufschlagen.
 - 4 Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metallöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
 - 5 Zwei flache Formen, 18cm Durchmesser, fetten und mit der Mischung füllen.
 - 6 Backen: 20 Minuten lang bei 180°C/Gas: Stufe 4, bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
 - 7 Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
 - 8 Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
 - 9 Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
 - 10 Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
 - 11 Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Meringue

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

Mürbeteig

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

Rezepte *Fortsetzung*

Beefburger

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

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Tenere le dita lontano dai componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 48 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 44).
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Questa apparecchiatura è destinata al solo uso domestico.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite nella sezione 'pulizia e cura dell'apparecchio' a pagina 48

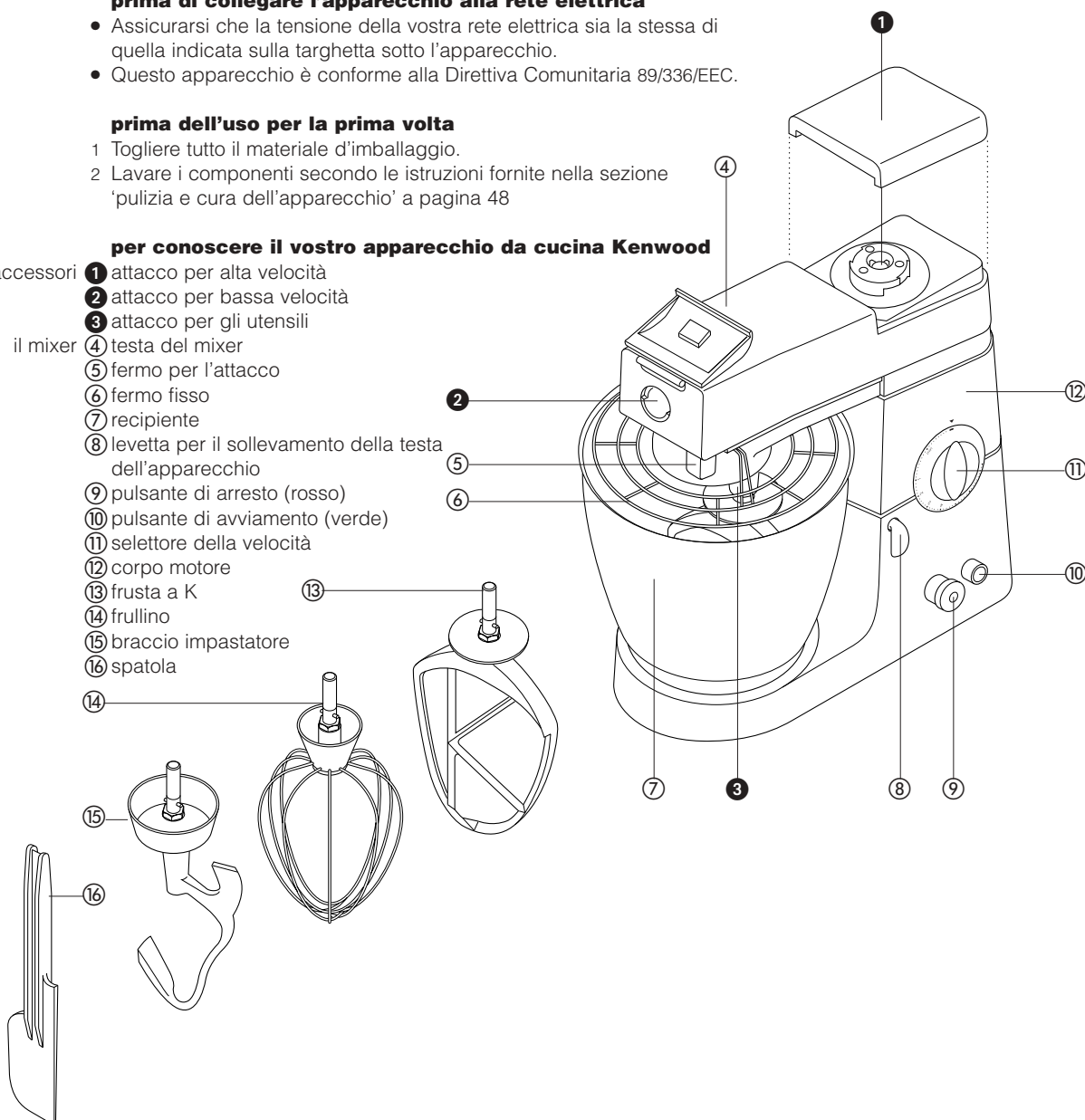
per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori

- 1 attacco per alta velocità
- 2 attacco per bassa velocità
- 3 attacco per gli utensili

il mixer

- 4 testa del mixer
- 5 fermo per l'attacco
- 6 fermo fisso
- 7 recipiente
- 8 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
- 9 pulsante di arresto (rosso)
- 10 pulsante di avviamento (verde)
- 11 selettore della velocità
- 12 corpo motore
- 13 frusta a K
- 14 frullino
- 15 braccio impastatore
- 16 spatola



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

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

come usare il mixer

- 1 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando essa non si blocca in posizione.
- 2 Ruotare fino a quando non si ferma ❷ quindi spingere.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸
- 4 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa del mixer finché si chiude con uno scatto. **Se la testa non è ben chiusa, il mixer non funziona.**
- 5 Selezionare la velocità desiderata.
- 6 Per avviare, premere il pulsante verde. Per arrestare, premere il pulsante rosso.
 - Se si solleva la testa del mixer con l'apparecchio in funzione, il mixer si ferma.
- 7 Svitare per estrarre.

- consigli
- Spegnerne e pulire di frequente il recipiente, servendosi della spatola.
 - Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
 - Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
 - Per la pasticceria usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

- importante
- Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
 - Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
 - Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

PM400

capacità massime

- paste frolle**
- miscele dure a lievitazione**
Tipo inglese
- miscele morbide a lievitazione**
Tipo europeo
- miscele per torte di frutta albumi**
- Peso della farina: 680g
 - Peso della farina: 1,36kg
 - Peso totale: 2,18kg
 - Peso della farina: 1,3kg
 - Peso totale: 2,5kg
 - Peso totale: 2,72kg
 - 12

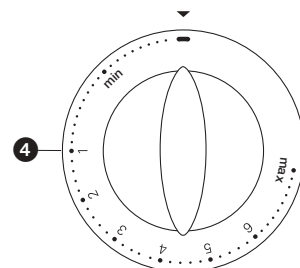
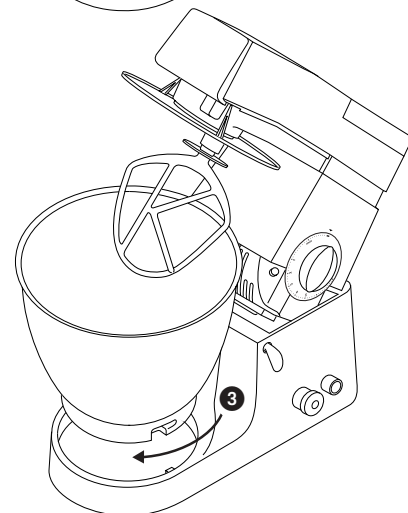
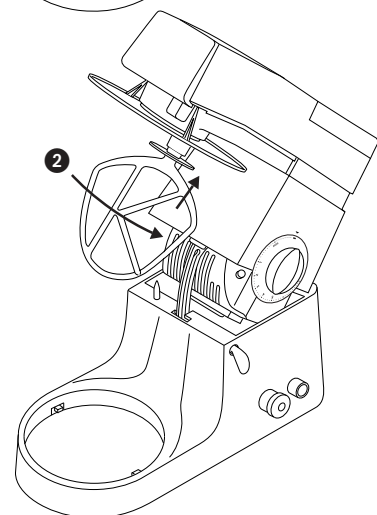
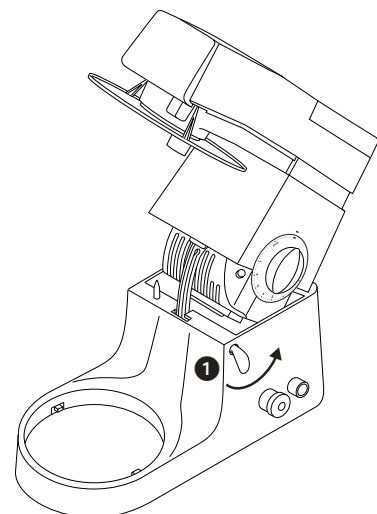
PM900

capacità massime

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

velocità selezionabili ❹

- frusta a K • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente a 5.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 - 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min - 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min - 2.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 48

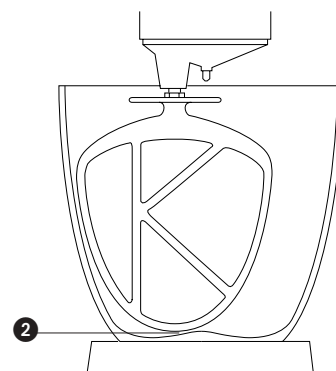
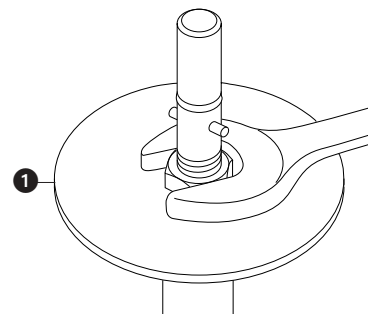
guida alla ricerca dei guasti

problema

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

soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

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



gli **accessori** disponibili

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

accessorio codice

accessorio per pasta piatta ① **AT970**

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

AT971 tagliatelle

AT972 tagliolini

AT973 trenette

AT974 spaghetti

accessorio per la pasta ② Il modello **AT910** è dotato di filiera per maccheroni rigati. È possibile montare 12 trafile opzionali nonché la trafile per biscotti

sminuzzatutto ③ **A948A** con 4 elementi

tritattutto ④ **A950A** con

a accessorio per salsicce grandi

b accessorio per salsicce piccole

c accessorio per salsicce kebbe

macinino ⑤ **A941A**

spremiagrumi ⑥ **AT312**

affettatutto/grattugia ⑦ **AT998A** con 3 dischi di taglio

dischi facoltativi per AT998A a sminuzzatutto extra grosso **art. n° 639021**

b accessorio per raschiare **art. n° 639150**

c accessorio standard per patatine **art. n° 639083**

frullatore ⑧ 1.5 l acrilico **AT337**, 1.5 l vetro **AT338**

macinatutto ⑨ **AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione

spremi frutta a

centrifuga non-stop ⑩ **AT935A**

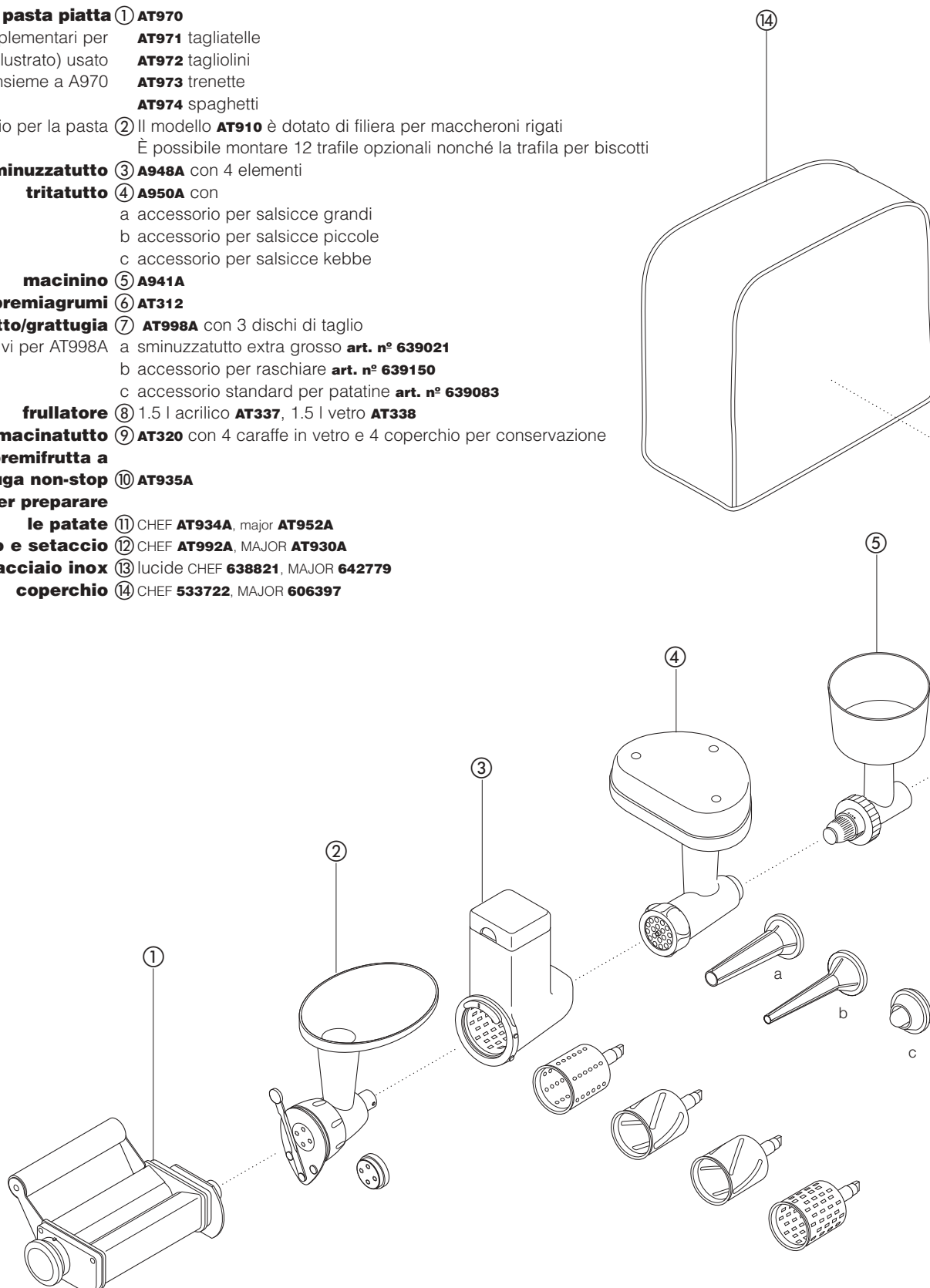
attacco per preparare

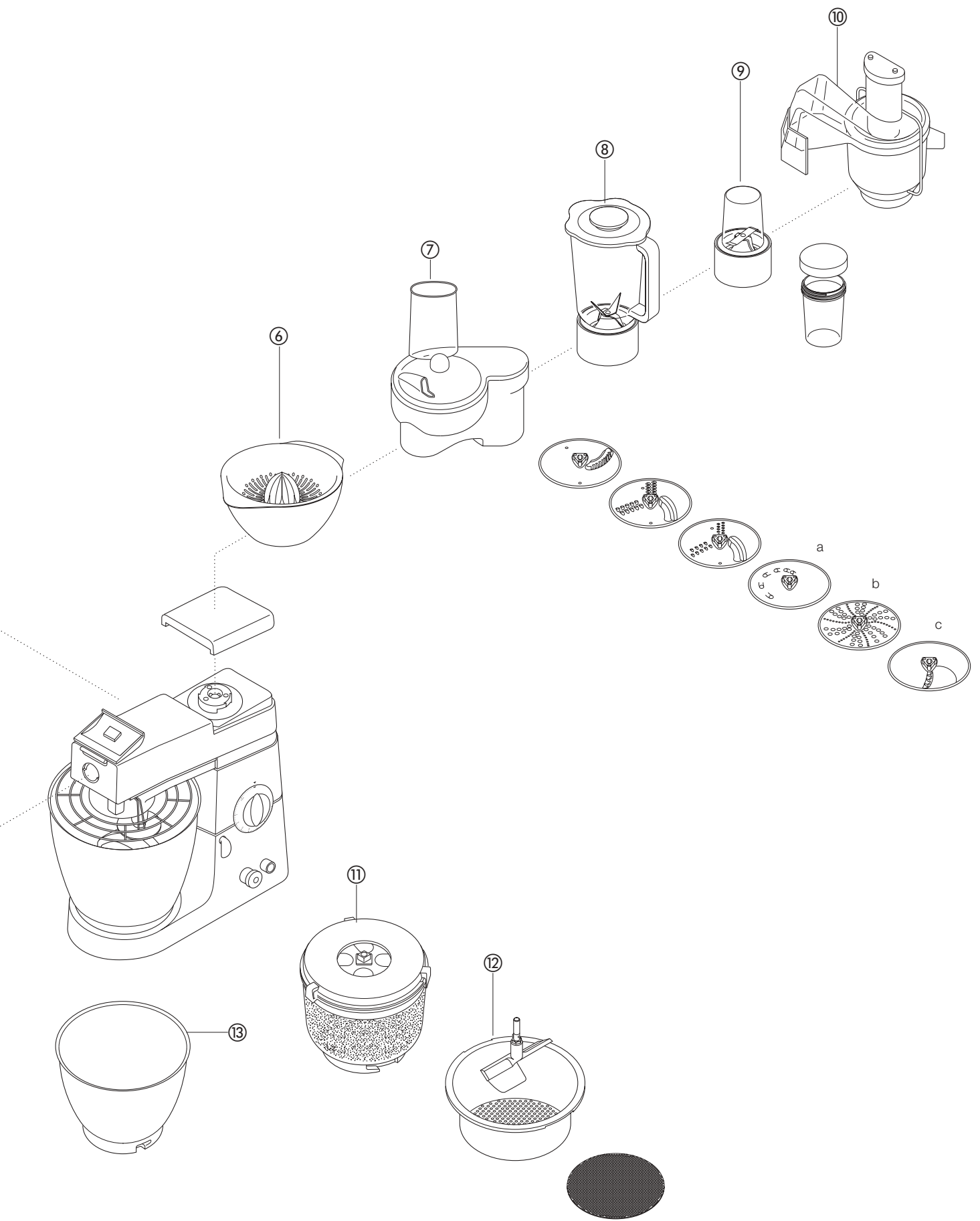
le patate ⑪ CHEF **AT934A**, major **AT952A**

colino e setaccio ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

vaschette acciaio inox ⑬ lucide CHEF **638821**, MAJOR **642779**

coperchio ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Dall'**attacco 2** può fuoriuscire del grasso quando si usa l'apparecchio per la prima volta. Questo è perfettamente normale e basta asportare i residui con un panno.

- corpo motore
- Pulire con un panno umido e poi asciugare.
 - Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- recipienti
- Lavare a mano ed asciugare a fondo.
 - Se il recipiente è in acciaio inossidabile, non usare mai uno spazzolino di ferro, lana di ferro oppure candeggina per lavarlo. Usare solo dell'aceto per eliminare i residui di calcare.
 - Tenere lontano da sorgenti di calore (per es. fornelli, forni, forni a microonde).
- utensili
- Lavare a mano ed asciugare a fondo.
 - Se lavati in lavastoviglie, la frusta a K, il frullino e il braccio impastatore potrebbero scolorirsi.

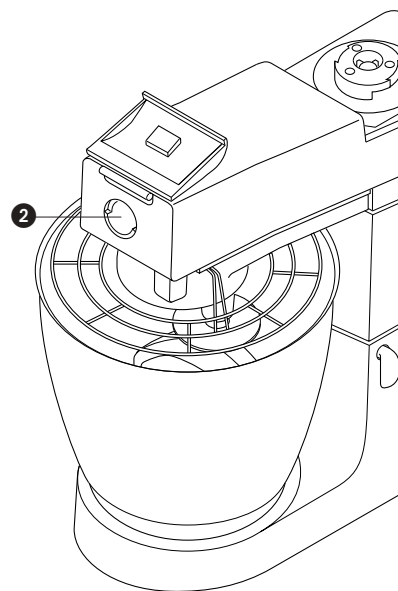
manutenzione e assistenza tecnica

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- l'ordinazione di un altro accessorio
- l'assistenza tecnica o le riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.



ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 44.

pane bianco *tipo inglese a pasta dura*

- ingredienti
- 1,36kg di farina bianca idonea per pasta dura
 - 15ml (3 cucchiaini) di sale
 - 25gr di lievito di birra fresco oppure 15gr/20ml di lievito in polvere + 5ml (1 cucchiaino) di zucchero.
 - 750ml di acqua calda a 43°C. Misurare con un termometro oppure aggiungere 250ml di acqua bollente a 500ml di acqua fredda.
 - 25gr di strutto
- procedimento
- 1 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nel recipiente. Poi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolarlo nella farina.
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 2 Versare il liquido nel recipiente. Poi aggiungere la farina (insieme al lievito fresco se usato), il sale e lo strutto.
 - 3 Impastare per 45 - 60 secondi alla velocità minima, poi aumentare la velocità a 1, se necessario aggiungendo altra farina, fino a quando gli ingredienti non si sono impastati.
 - 4 Ora impastare per altri 3 - 4 minuti alla velocità 1, fino a quando l'impasto appare senza grumi, elastico e non si attacca sui lati del recipiente.
 - 5 Mettere l'impasto in una borsa di polietilene imburata o in una ciotola coperta con un panno. Quindi lasciarlo in un ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 6 Impastare nuovamente per 2 minuti a velocità 1.
 - 7 Riempire a metà quattro teglie imburate di 450g, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 8 Cuocere in forno a 230°C per 30 - 35 minuti (*per le pagnotte*) o per 10 - 15 minuti (*per i panini*).
 - A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.

pane bianco *tipo europeo a pasta morbida*

- ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
- La quantità indicata si riferisce alla serie PM900. Per la serie PM400 dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**
- 1,3 litri di latte
 - 300gr di zucchero
 - 450gr di margarina
 - 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito in polvere
 - 6 uova sbattute
 - 5 pizzichi di sale
- procedimento
- 1 Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43°C.
 - 2 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolarlo nella farina e aggiungerci lo zucchero.
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 3 Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
 - 4 Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
 - 5 Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
 - 6 Riempire a metà alcune teglie imburate di 450g, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 7 Cuocere in forno a 200°C per 20 - 25 minuti (*per le pagnotte*) o per 15 minuti (*per i panini*).
 - 8 A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.
 - Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

ricette *continuazione*

torta di fragole e albicocche

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

meringhe

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

pasta frolla

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

ricette *continuazione*

svizzere di manzo

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou por pessoas debilitadas sem supervisão.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mandê-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 58.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 54.
- Não deixe que as crianças brinquem com esta máquina.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Utilize a máquina exclusivamente para a preparação doméstica de alimentos.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

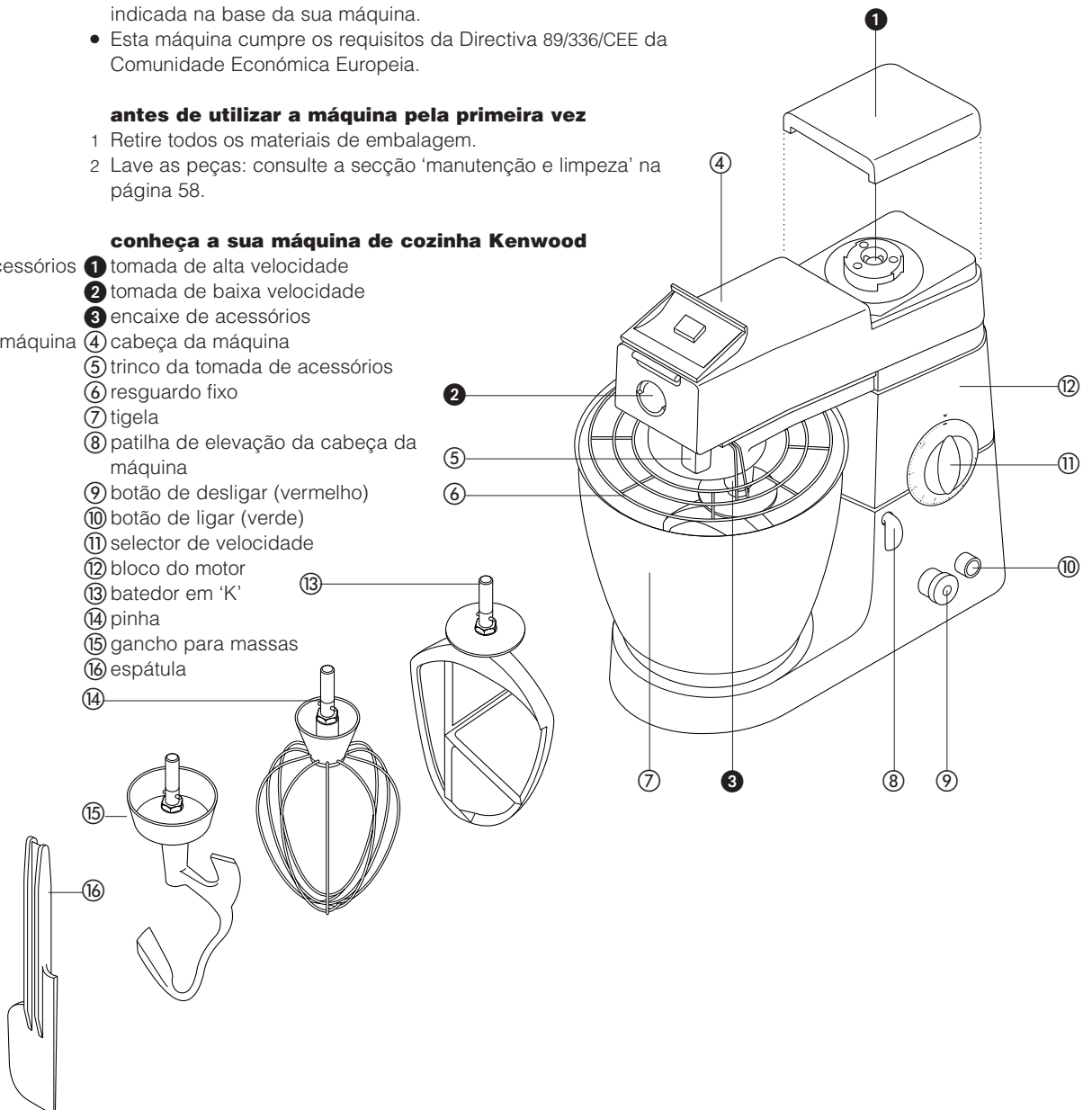
antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 58.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios
a máquina

- 1 tomada de alta velocidade
- 2 tomada de baixa velocidade
- 3 encaixe de acessórios
- 4 cabeça da máquina
- 5 trinco da tomada de acessórios
- 6 resguardo fixo
- 7 tigela
- 8 patilha de elevação da cabeça da máquina
- 9 botão de desligar (vermelho)
- 10 botão de ligar (verde)
- 11 selector de velocidade
- 12 bloco do motor
- 13 batedor em 'K'
- 14 pinha
- 15 gancho para massas
- 16 espátula



a máquina

batedor em 'K' • para fazer bolos, biscoitos, massas de pasteleria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.

pinha • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.

gancho para massas • para massas com fermento.

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

como utilizar a sua máquina

- 1 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda **1** e eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Rode até parar **2** e depois empurre.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita **3**
- 4 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda e baixe a cabeça da máquina até esta prender - **caso contrário a máquina não funcionará.**
- 5 Seleccione uma velocidade.
- 6 Para ligar, pressione o botão verde. Para desligar, pressione o botão vermelho.
 - Se elevar a cabeça da máquina enquanto esta estiver em funcionamento, a máquina parará.
- 7 Desenrosque-o.

- sugestões
- Desligue a máquina e raspe a tigela com a espátula frequentemente.
 - Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
 - Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na tigela.
 - Utilize ingredientes frios para massas de pasteleria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

conselhos para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregar a máquina.
 - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

PM400

capacidades máximas

- Peso de farinha: 680g
- Peso de farinha: 1,36kg
- Peso total: 2,18kg
- Peso de farinha: 1,3kg
- Peso total: 2,5kg
- Peso total: 2,72kg
- 12

PM900

capacidades máximas

- Peso de farinha: 910g
- Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de farinha: 2,6kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

massa para tartes

massa com fermento rija

tipo britânico

massa com fermento mole

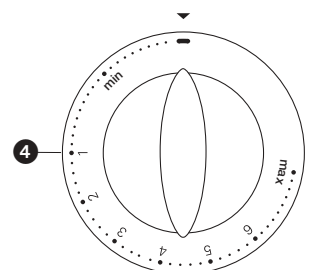
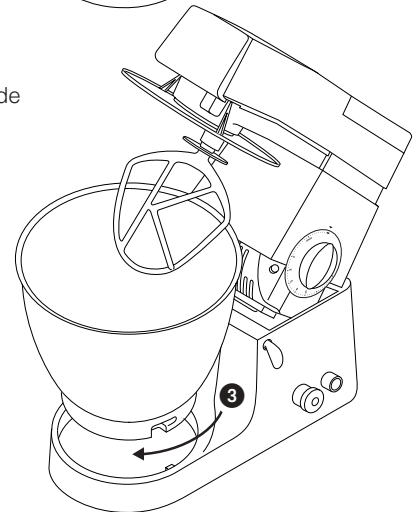
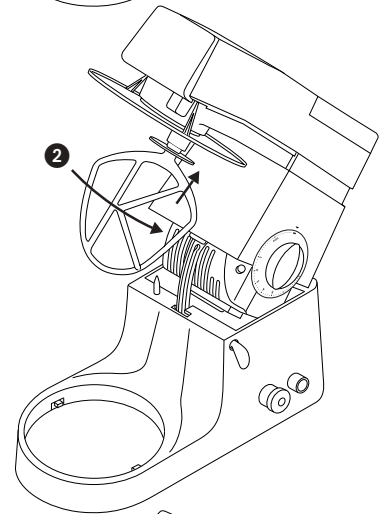
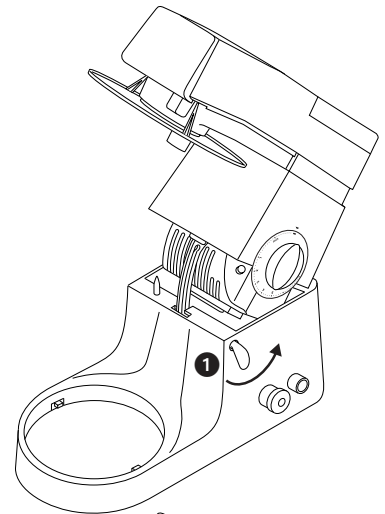
tipo continental

massa para bolo de frutas

claras de ovo

velocidades **4**

- batedor em 'K'
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para 5.
 - **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - máximo.
 - **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
 - **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
 - **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha
- Aumente gradualmente para a velocidade 'max.' (máximo).
- gancho para massas
- Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



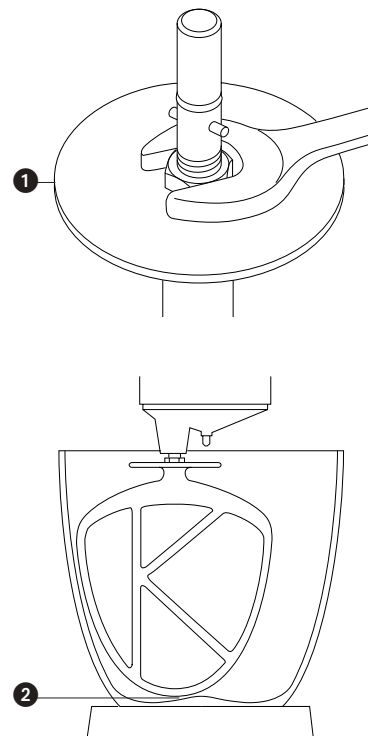
resolução de problemas

problema

- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

solução • ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

- 1 Retire a ficha da tomada.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de arames ou batedor em "K".
- 3 Segure no acessório e afrouxe a porca **1**.
- 4 Baixe a cabeça da máquina.
- 5 Ajuste a altura do acessório rodando o eixo. Idealmente, o batedor de arames/batedor em "K" deverá **quase** tocar o fundo da taça **2**.
- 6 Eleve a cabeça da máquina, segure o batedor de arames/batedor em "K" e aperte a porca.



interrupção de corrente

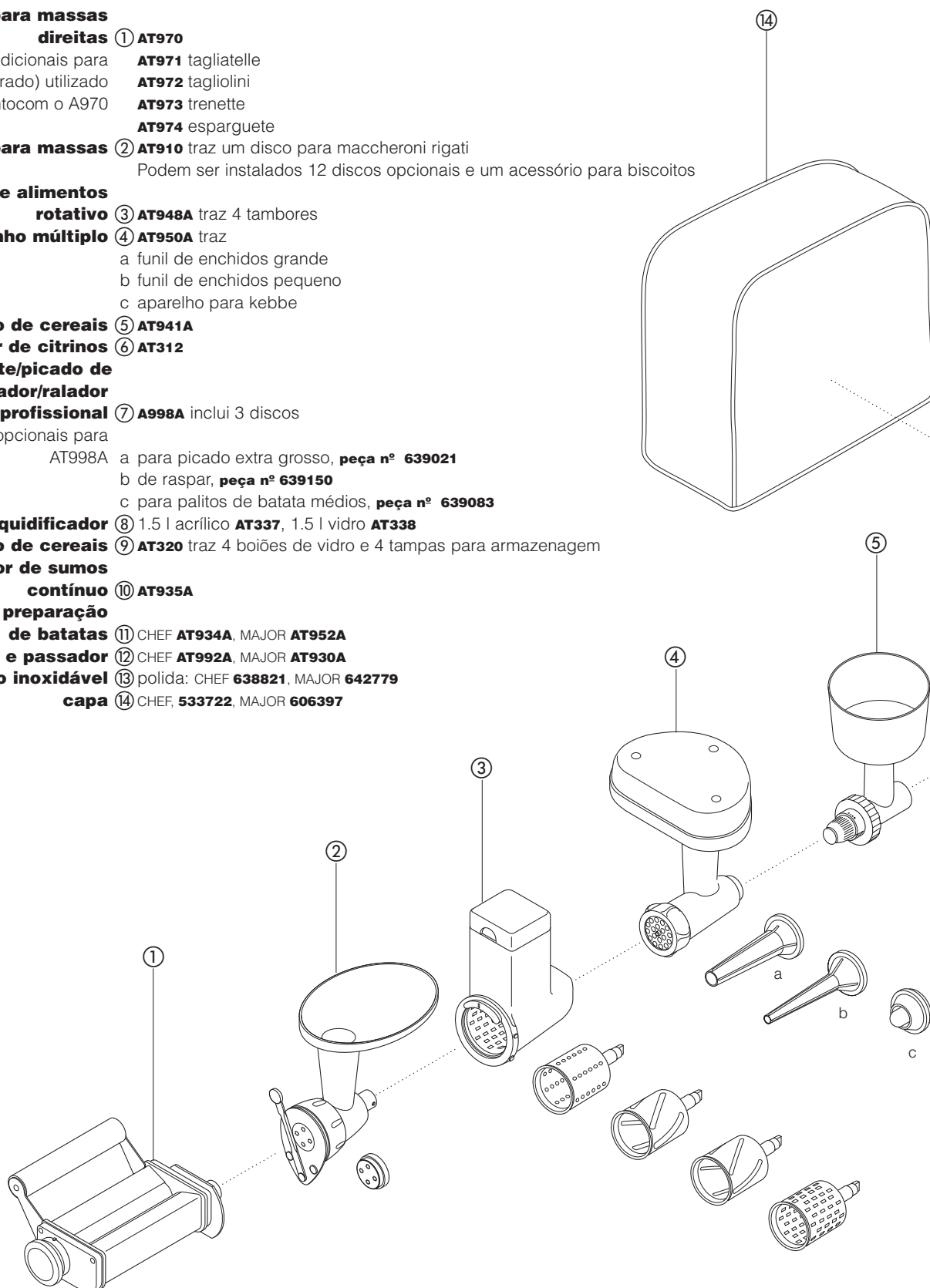
A sua máquina tem um dispositivo de segurança integrado e, se houver um corte de corrente ou se a ficha do aparelho tiver sido desligada da tomada, será necessário tornar a ligar a máquina pressionando o botão de ligar de cor verde. É aconselhável tornar a verificar o ajuste de velocidade pretendido antes de pressionar o botão de ligar verde.

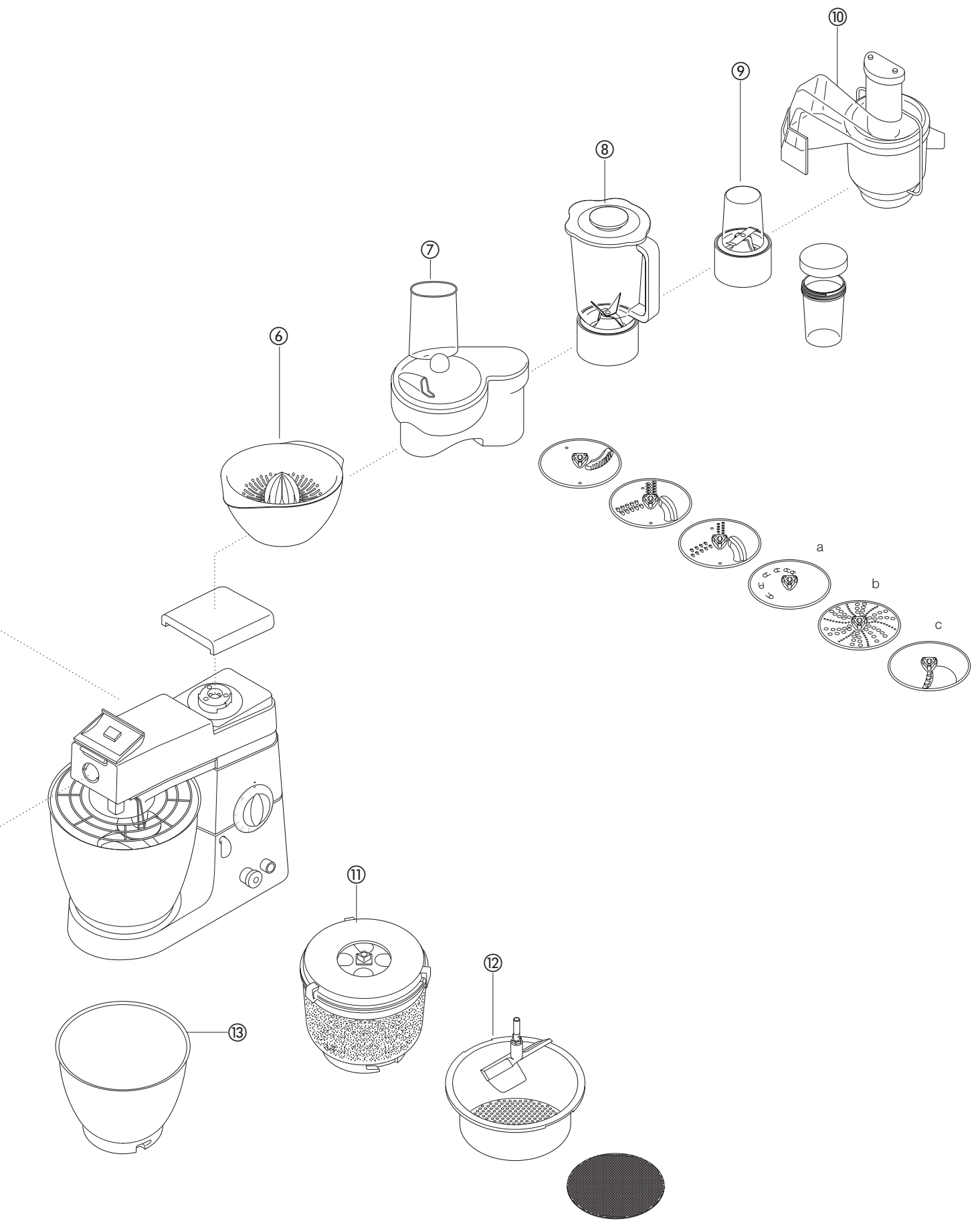
os acessórios disponíveis

Para comprar um acessório não incluído com o seu aparelho, contacte um técnico autorizado KENWOOD.

acessório código do acessório

- aparelho para massas direitas** ① **AT970**
 acessórios adicionais para massas (não ilustrado) utilizado em conjuntocom o A970
AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
AT974 esparguete
- aparelho para massas** ② **AT910** traz um disco para maccheroni rigati
 Podem ser instalados 12 discos opcionais e um acessório para biscoitos
- cortador de alimentos rotativo** ③ **AT948A** traz 4 tambores
- moinho múltiplo** ④ **AT950A** traz
 a funil de enchidos grande
 b funil de enchidos pequeno
 c aparelho para kebbe
- moinho de cereais** ⑤ **AT941A**
- espremedor de citrinos** ⑥ **AT312**
- disco para corte/picado de cortador/ralador profissional** ⑦ **A998A** inclui 3 discos
 discos opcionais para
 AT998A a para picado extra grosso, **peça nº 639021**
 b de raspar, **peça nº 639150**
 c para palitos de batata médios, **peça nº 639083**
- liquidificador** ⑧ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidro **AT338**
- moinho de cereais** ⑨ **AT320** traz 4 boiões de vidro e 4 tampas para armazenagem
- centrifugador de sumos contínuo** ⑩ **AT935A**
- acessório de preparação de batatas** ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
- coador e passador** ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- taças em aço inoxidável** ⑬ polida: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
- capa** ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Um pouco de gordura poderá aparecer na **tomada de acessórios** ② ao utilizá-la pela primeira vez. Isto é normal - remova simplesmente a gordura com um pano.

- bloco do motor
- Limpe com um pano húmido e depois com um seco.
 - Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.
- tigelas
- Lave-as à mão e seque-as bem em seguida.
 - Se tiver uma tigela de aço inoxidável, nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia. Utilize vinagre para remover depósitos calcários.
 - Mantenha-as afastadas do calor (bicos de fogão, fornos normais e fornos microondas).
- acessórios
- Lave-os à mão e seque-os bem em seguida.
 - O batedor em "K", o batedor de arames e o gancho para amassar não devem ser lavados na máquina de lavar loiça, caso contrário poderão sofrer descoloração.

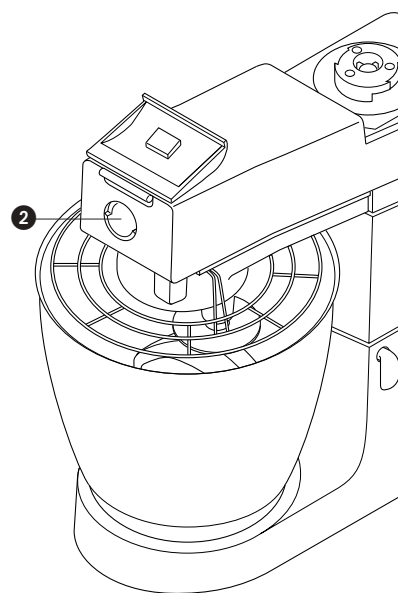
assistência técnica e atendimento ao cliente

- Se o fio estiver danificado, deverá, por razões de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico autorizado KENWOOD.

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

- utilização da sua máquina
- encomenda de outro acessório
- assistência técnica ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.



receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 54.

pão branco *massa rija tipo britânico*

- ingredientes
- 1,36kg de farinha branca forte
 - 15ml (3 colheres chá) de sal
 - 25g de fermento fresco; ou 15g/20ml de fermento seco + 5ml (1 colher de chá) de açúcar
 - 750ml de água quente a 43°C. Utilize um termómetro ou adicione 250ml de água a ferver a 500ml de água fria.
 - 25g de banha
- método
- 1 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): deite a água quente na tigela. Seguidamente adicione o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 2 Deite o líquido na tigela. Seguidamente adicione a farinha (com fermento fresco se o utilizar), o sal e a banha.
 - 3 Amasse à velocidade mínima por 45 - 60 segundos. Depois aumente para a velocidade 1, adicionando mais farinha, se necessário, até se formar a massa.
 - 4 Amasse por mais 3 - 4 minutos à velocidade 1 até a massa estar macia e elástica e deixar os lados da tigela limpos.
 - 5 Introduza a massa num saco de polieteno untado ou numa tigela coberta com um pano de loiça. Seguidamente deixe num local quente até duplicar de volume.
 - 6 Torne a amassar por 2 minutos à velocidade 1.
 - 7 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
 - 8 Coza no forno à temperatura de 230°C/450°F/Gás Marca 8, por 30 - 35 minutos para o pão de forma ou por 10 - 15 minutos para os pãezinhos.
 - Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

pão branco *massa suave do tipo continental*

- ingredientes
- 2,6kg de farinha branca normal
 - 1,3 litros de leite
 - 300g de açúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de fermento fresco ou 50g de fermento seco
 - 6 ovos, batidos
 - 5 pitadas de sal
- Esta quantidade é apenas para a série PM900. Para a série PM400, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez**
- método
- 1 Derreta a margarina no leite e eleve a temperatura aos 43°C.
 - 2 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): adicione o fermento e o açúcar ao leite e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha e adicione o açúcar.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 3 Deite o leite na tigela. Adicione os ovos batidos e 2kg de farinha.
 - 4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
 - 5 Adicione o sal e a farinha restante e misture à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por 2 - 3 minutos até a massa ficar suave e homogénea.
 - 6 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
 - 7 Coza no forno, à temperatura de 200°C/400°F/Gás Marca 6, por 20 - 25 minutos para o pão de forma ou por 15 minutos para os pãezinhos.
 - 8 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.
 - Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

receitas *continuação*

pão-de-ló recheado com morangos e alperces

- ingredientes: pão-de-ló
- 3 ovos
 - 75g de açúcar branco
 - 75g de farinha sem fermento
- recheio e decoração
- 150ml de natas
 - Açúcar a gosto
 - 225g de morangos
 - 225g de alperces
- método
- 1 Parta os alperces ao meio e remova os caroços. Coza em fogo lento, em muito pouca água, adicionando açúcar a gosto, até estarem macios.
 - 2 Lave e corte ao meio os morangos.
 - 3 Para preparar o pão-de-ló, bata os ovos e açúcar à velocidade máxima até a massa ficar muito pálida e espessa.
 - 4 Retire a taça e o batedor de arames. Incorpore manualmente a farinha, com uma colher metálica grande - faça isto cuidadosamente para manter o pão-de-ló leve.
 - 5 Introduza a mistura em duas formas redondas de 18cm de diâmetro, untadas e forradas.
 - 6 Coza no forno, à temperatura de 180°C/350°F/Gás Marca 4, por cerca de 20 minutos, até o bolo estar fofo ao ser tocado ligeiramente.
 - 7 Vire em cima de uma rede de arame.
 - 8 Bata as natas à velocidade máxima até ficarem firmes. Adicione açúcar a gosto.
 - 9 Corte grosseiramente os alperces e um terço dos morangos. Envolve-os em metade das natas.
 - 10 Espalhe este recheio sobre uma das metades do pão-de-ló e depois coloque a outra metade sobre a primeira.
 - 11 Espalhe as natas restantes por cima do bolo e decore-o com os morangos restantes.

Merengues

- ingredientes
- 4 claras de ovo
 - 250g de açúcar em pó, peneirado
- método
- 1 Forre o seu tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal antiaderente.
 - 2 Bata as claras de ovo e o açúcar à velocidade máxima por cerca de 10 minutos até formarem picos.
 - 3 Coloque colheradas de merengue no tabuleiro (ou utilize um saco de pasteleiro com um bico de 2,5cm em estrela).
 - 4 Coza no forno, à temperatura de 110°C/225°F/Gás Marca ¼, por cerca de 4 - 5 horas, até estarem firmes e estaladiços. Se começarem a dourar, deixe a porta do forno ligeiramente aberta. Guarde os merengues numa lata hermética.

massa para tartes

- ingredientes
- 450g de farinha, peneirada com o sal
 - 5ml (1 colher de chá) de sal
 - 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
 - Cerca de 80ml de água
- sugestão
- Não bata excessivamente.
- método
- 1 Coloque a farinha na tigela. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
 - 2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
 - 3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
 - 4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/400°F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

receitas *continuação*

Hamburgers

ingredientes • 250g de boa carne de vaca, sem nervos

método 1 Corte-a em cubos de 2,5cm.

- 2 Se não tiver um picador, utilize o liquidificador e pique pequenas quantidades de cada vez. Utilize a velocidade 2 por um **máximo** de 15 segundos. Limpe em volta das lâminas entre um lote e o seguinte.
- 3 Misture com temperos, tais como cebola picada, ervas aromáticas mistas (frescas ou secas), pimenta preta grossa e sumo e raspas de um limão.
- 4 Enforme dois hamburgers e grelhe-os com calor entre médio a alto até estarem bem cozinhados.

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 68.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 64.
- No permita a los niños jugar con el aparato.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.

antes de enchufarlo

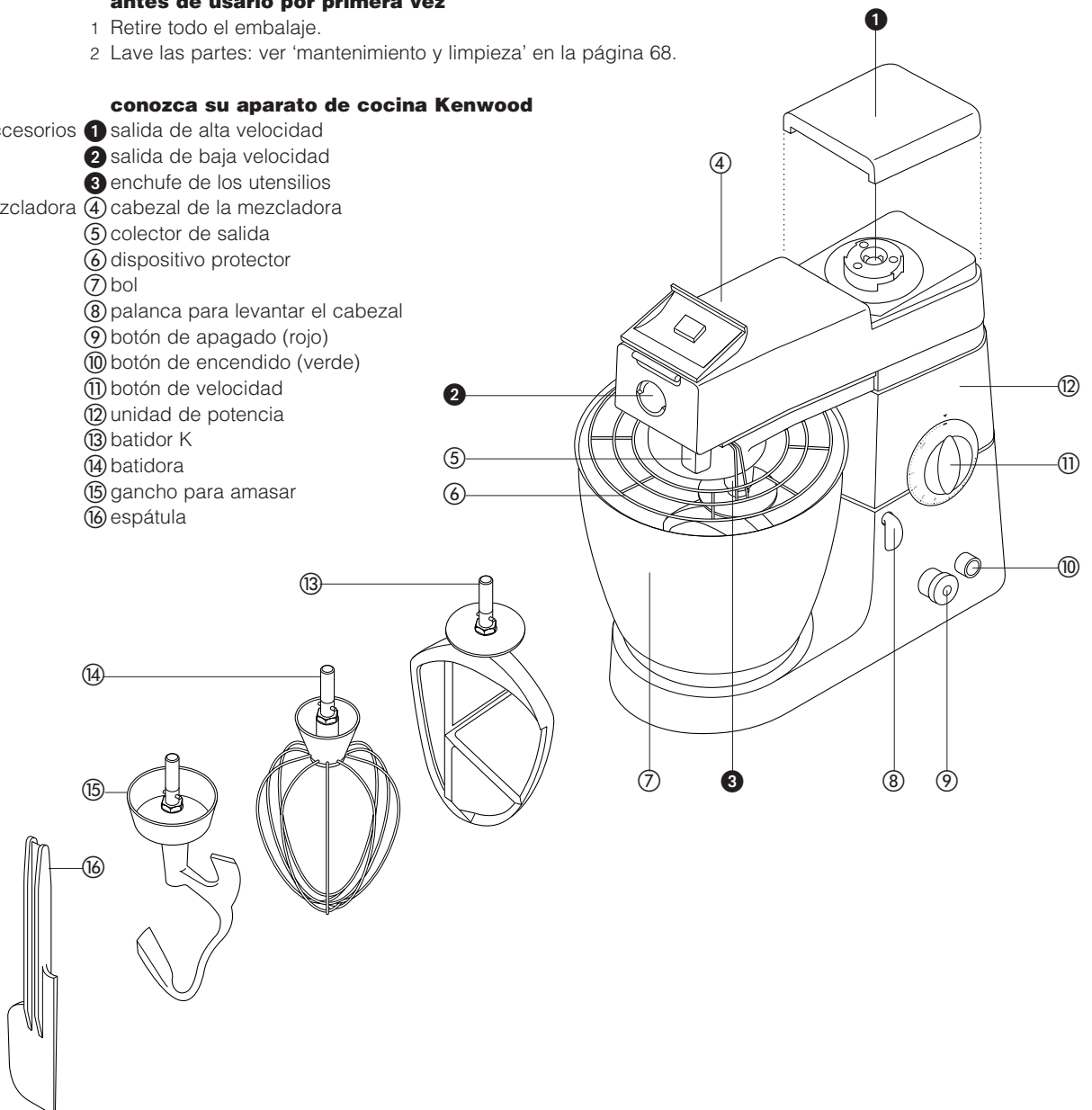
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 68.

conozca su aparato de cocina Kenwood

- salidas de los accesorios
- 1 salida de alta velocidad
 - 2 salida de baja velocidad
 - 3 enchufe de los utensilios
- la mezcladora
- 4 cabezal de la mezcladora
 - 5 colector de salida
 - 6 dispositivo protector
 - 7 bol
 - 8 palanca para levantar el cabezal
 - 9 botón de apagado (rojo)
 - 10 botón de encendido (verde)
 - 11 botón de velocidad
 - 12 unidad de potencia
 - 13 batidor K
 - 14 batidora
 - 15 gancho para amasar
 - 16 espátula



la mezcladora

Los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidora • Para batir huevos, nata, rebozados, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda **1** y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- 2 Gire hasta que se pare **2** luego empuje.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj **3**
- 4 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda y baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre **si no es así, la mezcladora no funcionará.**
- 5 Elija la velocidad.
- 6 Para ponerla en marcha, apriete el botón verde. Para pararla, el rojo.
 - Si levanta el cabezal de la mezcladora mientras el aparato está funcionando, se parará.
- 7 Desenrosque.

- consejos
- Apáguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
 - Se batan mejor los huevos a temperatura ambiente.
 - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
 - Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo-sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

PM400

capacidad máxima

- pasta quebradiza** • Peso de la harina: 680g
- masa con levadura espesa** • Peso de la harina: 1,36kg
- tipo británico • Peso total: 2,18Kg
- masa con levadura ligera** • Peso de la harina: 1,3kg
- tipo continental • Peso total: 2,5Kg
- mezcla para pastel de frutas** • Peso total: 2,72Kg
- claras de huevo** • 12

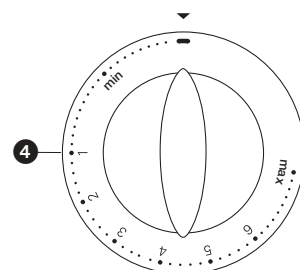
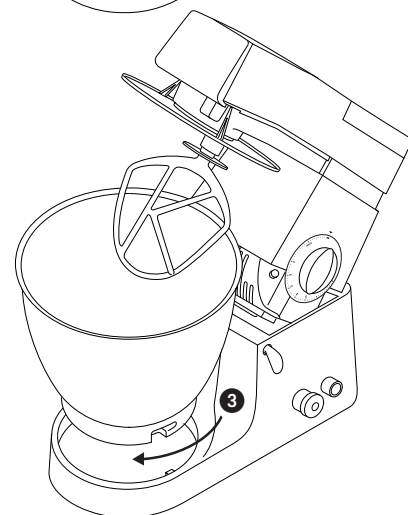
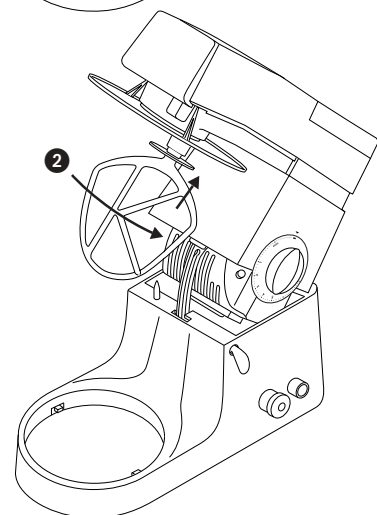
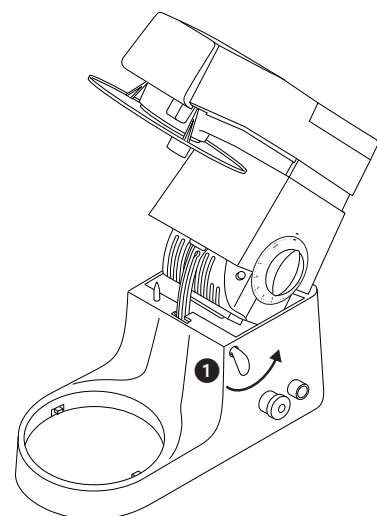
PM900

capacidad máxima

- Peso de la harina: 910g
- Peso de la harina: 1,5Kg
- Peso total: 2,4Kg
- Peso de la harina: 2,6Kg
- Peso total: 5Kg
- Peso total: 4,55Kg
- 16

velocidades **4**

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 5.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – “max”.
- **mezclar harina, frutas, etc.** Min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidora • Aumentar gradualmente hasta ‘max’.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.



para **limpieza** vea la página 68

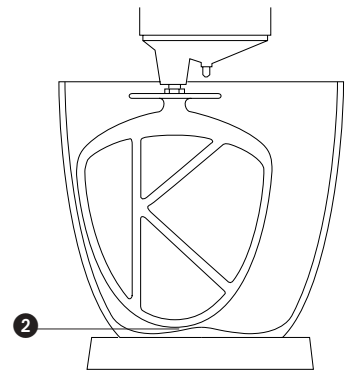
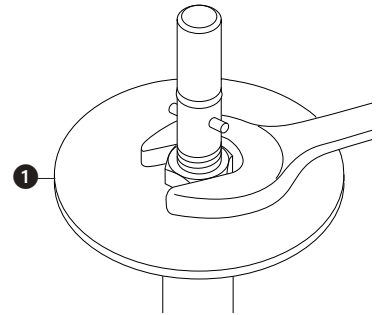
posibles problemas

problema

- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución • Ajuste la altura del modo siguiente:

- 1 Desconéctela de la red.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Sujetando el batidor, afloje la tuerca ❶.
- 4 Baje el cabezal.
- 5 Ajuste la altura girando el eje. Para unos resultados óptimos, coloque el batidor de modo que **casi** toque el fondo del bol ❷.
- 6 Levante el cabezal, sujete el batidor y apriete la tuerca.



interrupción de la corriente eléctrica

Su mezcladora cuenta con un dispositivo de seguridad y si se produce un corte eléctrico o si se ha desconectado el aparato en la toma de alimentación, será necesario volver a encender la mezcladora pulsando el botón verde de inicio. Se aconseja comprobar de nuevo el ajuste de velocidad deseado antes de pulsar el botón verde de inicio.

los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, llame al técnico de KENWOOD.

piezas extra código de la pieza extra

para elaborar pasta plana ① AT970

otras piezas para elaborar pasta (sin ilustración) para uso con A970

- AT971 tagliatelle
- AT972 tagliolini
- AT973 trenette
- AT974 spaghetti

para elaborar ② AT910 viene con un molde para macarrones "rigati"
12 moldes opcionales más accesorio para hacer galletas acoplables

cortador de alimentos

giratorio ③ AT948A con 4 tambores

moledor multi-alimentos ④ AT950A con una

- a boquilla ancha para salchichas
- b boquilla pequeña para salchichas
- c para hacer kebbe

molinillo de grano ⑤ AT941A

exprimidor ⑥ AT960A

pro laminador/gratinador ⑦ AT998A con 3 placas cortantes

placas optativas AT998A

- a troceador extra grueso, número de pieza 639021
- b placa de rallar, número de pieza 639150
- c para cortar patatas fritas, número de pieza 639083

licuador ⑧ 1.5 l acrílico AT337, 1.5 l vidrio AT338

multimolinillo ⑨ AT320 con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor centrífugo

continuo ⑩ AT935A

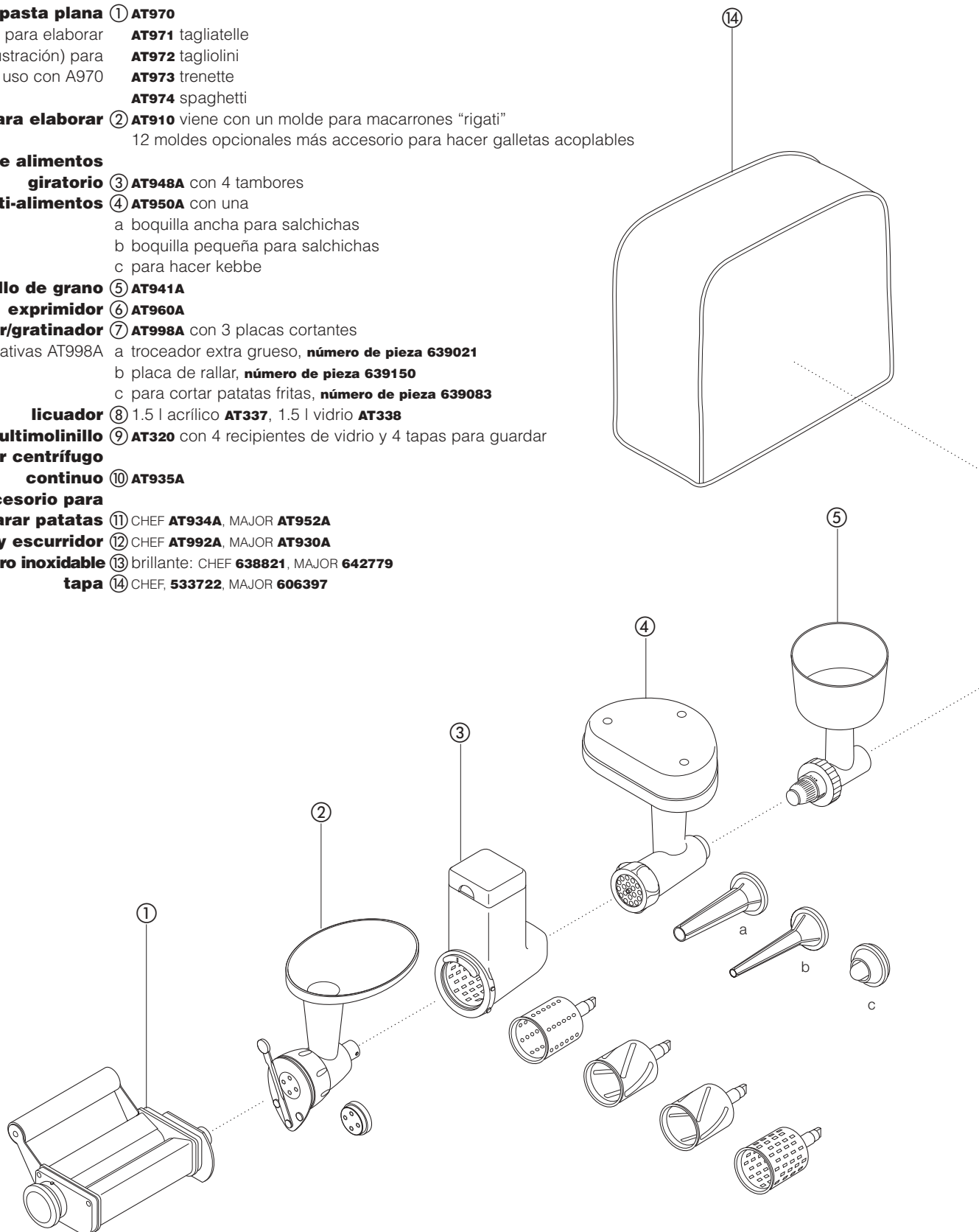
accesorio para

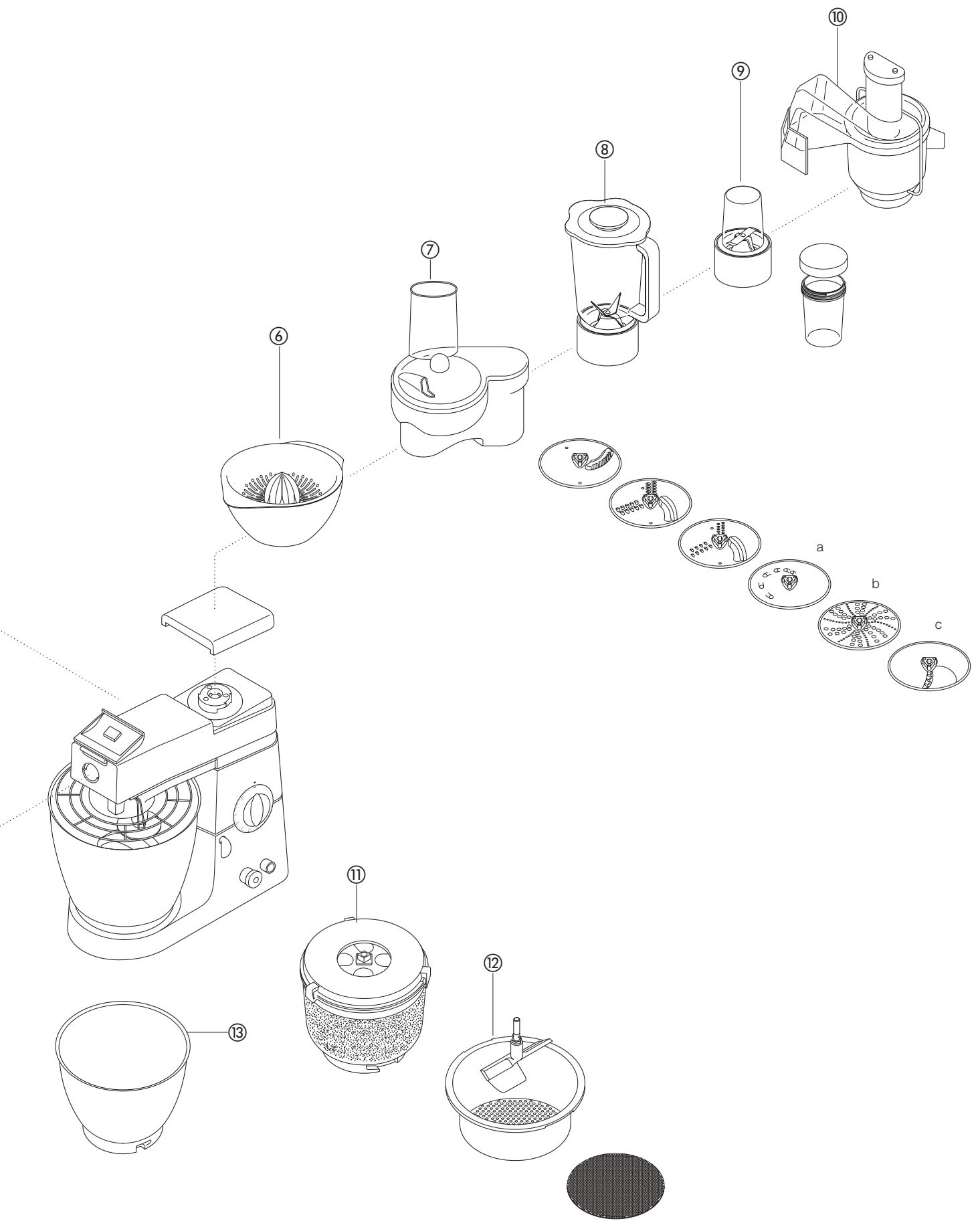
preparar patatas ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

colador y escurridor ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

cuencos de acero inoxidable ⑬ brillante: CHEF 638821, MAJOR 642779

tapa ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Puede que haya un poco de grasa en la **salida 2** cuando la utilice por primera vez. Esto es normal. Pase un paño.

- unidad de potencia
 - Pase un trapo húmedo, luego séquela.
 - Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.
- boles
 - Lávelos a mano, luego séquelos bien.
 - Si tiene un bol de acero inoxidable, no utilice nunca un cepillo de alambre, estropajo de acero o lejía. Use vinagre para limpiar la cal.
 - Manténgalos lejos del calor (cocinas, hornos, microondas).
- utensilios
 - Lávelos a mano, luego séquelos bien.
 - Si se ponen en el lavavajillas, el batidor en forma de K, el batidor de varillas y el gancho de amasar pueden descolorirse.

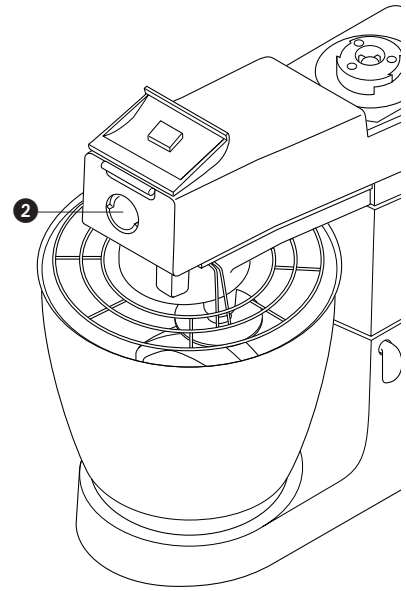
servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por el fabricante o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
- el pedido de otro accesorio
- servicio o asistencia técnica

Contacte con la tienda donde compró su aparato.



recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 64.

pan blanco *masa sólida tipo británica*

- ingrediente
- 1,36kg de harina normal fuerte
 - 15ml/3 cucharaditas de sal
 - 25g de levadura fresca o 15g/20ml de levadura seca y 1 cucharadita/5ml de azúcar
 - 750ml de agua templada: 43°C. Utilice un termómetro o añada 250ml de agua hirviendo a 500ml de agua fría.
 - 25g de manteca de cerdo
- preparación
- 1 **levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 10 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.
levadura fresca: desmenúcela en la harina.
para otras clases de levadura: siga las instrucciones del fabricante.
 - 2 Vierta el líquido en el bol. Añada la harina (con la levadura fresca si se usa), sal y manteca de cerdo.
 - 3 Mézclelo durante 45 - 60 segundos a la velocidad mínima. Luego aumente la velocidad al 1, añadiendo más harina si fuera necesario, hasta que se forme la masa.
 - 4 Amase durante 3 - 4 minutos más a velocidad 1 hasta que la consistencia de la masa sea suave, elástica y no manche los laterales del bol.
 - 5 Ponga la masa en una bolsa de polietileno engrasada o en un bol cubierto con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 6 Vuélvala a amasar durante 2 minutos a velocidad 1.
 - 7 Vierta la masa en 4 moldes de 450g untados con grasa, hasta la mitad, o deles la forma de bollos. Cúbralos con un paño de cocina y déjelos en algún sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 8 Méталos en el horno a 230°C/Marca de gas 8 durante 30 - 35 minutos si son *hogazas* o 10 - 15 minutos si se trata de *bollos*.
- Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.

pan blanco *masa blanda al estilo continental*

- ingrediente
- 2,6kg de harina normal
- Esta cantidad es para la serie PM900. Para la serie PM400, reduzca las cantidades a la mitad y añada toda la harina de una vez**
- 1,3 l de leche
 - 300g de azúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de levadura fresca o 50g de levadura seca
 - 6 huevos batidos
 - 5 pellizcos de sal
- preparación
- 1 Derrita la margarina en la leche y caliéntelo hasta 43°C.
 - 2 **levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): añada la levadura y el azúcar a la leche y déjelo durante unos 10 minutos hasta que se haga una espuma.
levadura fresca: desmenúcela en la harina y añada el azúcar.
para otras clases de levaduras: siga las instrucciones del fabricante.
 - 3 Eche la leche al bol. Añada los huevos batidos y 2kg de harina.
 - 4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.
 - 5 Añada la sal y el resto de la harina y mézclela a la velocidad mínima durante 1 minuto, luego use la velocidad 1 durante otros 2 - 3 minutos hasta que esté suave y uniforme.
 - 6 Llène por la mitad algunos moldes de 450g untados con grasa con la masa, o deles la forma de bollos. Luego cúbralos con un paño de cocina y déjelos en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 7 Méталos en el horno a 200°C/Marca de gas 6 durante 20 - 25 minutos si son *hogazas* y 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - 8 Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
- Salen unas 10 hogazas.

recetas: *continuación*

tarta de fresas y albaricoques

- ingrediente: bizcocho
- 3 huevos
 - 75g de azúcar blanquilla
 - 75g de harina
- relleno y decoración
- 150ml de nata de montar
 - Azúcar a su gusto
 - 225g de fresas
 - 225g de albaricoques
- preparaciòn
- 1 Corte los albaricoques por la mitad y quite los huesos. Cocínelos a fuego lento con muy poca agua, añadiendo azúcar a su gusto, hasta que estén blandos.
 - 2 Lave y corte las fresas por la mitad.
 - 3 Para hacer el bizcocho, bata los huevos y el azúcar a la velocidad máxima hasta que pierdan el color y se pongan espesos.
 - 4 Retire el bol y el batidor de varillas. Mezcle la harina a mano con una cuchara grande de metal (con cuidado para que el bizcocho quede ligero).
 - 5 Ponga la mezcla en dos moldes de 18cm con papel pastelero untados con grasa.
 - 6 Métalas al horno a 180°C/Marca de gas 4 durante 20 minutos hasta que la tarta se levante un poco por detrás con el contacto ligero.
 - 7 Páselos a una bandeja de rejilla.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{3}$ de las fresas. Échelos en la mitad de la nata.
 - 10 Espárzalo en uno de los bizcochos, luego ponga el otro encima.
 - 11 Esparza el resto de la nata por encima y decórelo con el resto de las fresas.

merengues

- ingrediente
- 4 claras de huevo
 - 250g de azúcar glas, colada
- preparaciòn
- 1 Ponga papel pastelero del que no se pega en la bandeja.
 - 2 Bata las claras de los huevos y el azúcar a la velocidad máxima durante 10 minutos hasta que forme picos.
 - 3 Ponga con una cuchara la mezcla en la bandeja (o utilice una manga pastelera con una boquilla de estrella de 2,5cm).
 - 4 Métalo al horno a 110°C/Marca de gas $\frac{1}{4}$ durante 4 - 5 horas hasta que se solidifiquen y estén crujientes. Si se empiezan a dorar deje la puerta del horno un poquito abierta.
- Conserve los merengues en una caja hermética.

pastas quebradizas

- ingrediente
- 450g de harina, colada con sal
 - 5ml (1 cucharada) de sal
 - 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
 - Unos 8ml (4 cucharas) de agua
- Consejo
- No lo mezcle demasiado
- preparaciòn
- 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa en trozos y añádala a la harina.
 - 2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untuoso.
 - 3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.
 - 4 Cocine a unos 200°C/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

recetas: *continuación*

Hamburguesas

- ingrediente • 250g de ternera de primera sin nervios
- preparación
- 1 Córdela en cuadraditos de 2,5cm
 - 2 Si no tiene picadora use la licuadora y pique trocitos pequeños. Use la velocidad 2 durante 15 segundos **máximo**. Limpia alrededor de las cuchillas entre remesas.
 - 3 Mezcle los condimentos como cebollas troceadas, hierbas (frescas o secas), pimienta negra molida, y el zumo y la corteza de un limón.
 - 4 Dé la forma de hamburguesas y póngalo al grill con calor de medio a fuerte hasta que estén cocinadas.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Denne maskine bør ikke anvendes af børn eller svagelige personer uden opsyn.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se 'service', side 78).
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 74 må aldrig overskrides.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

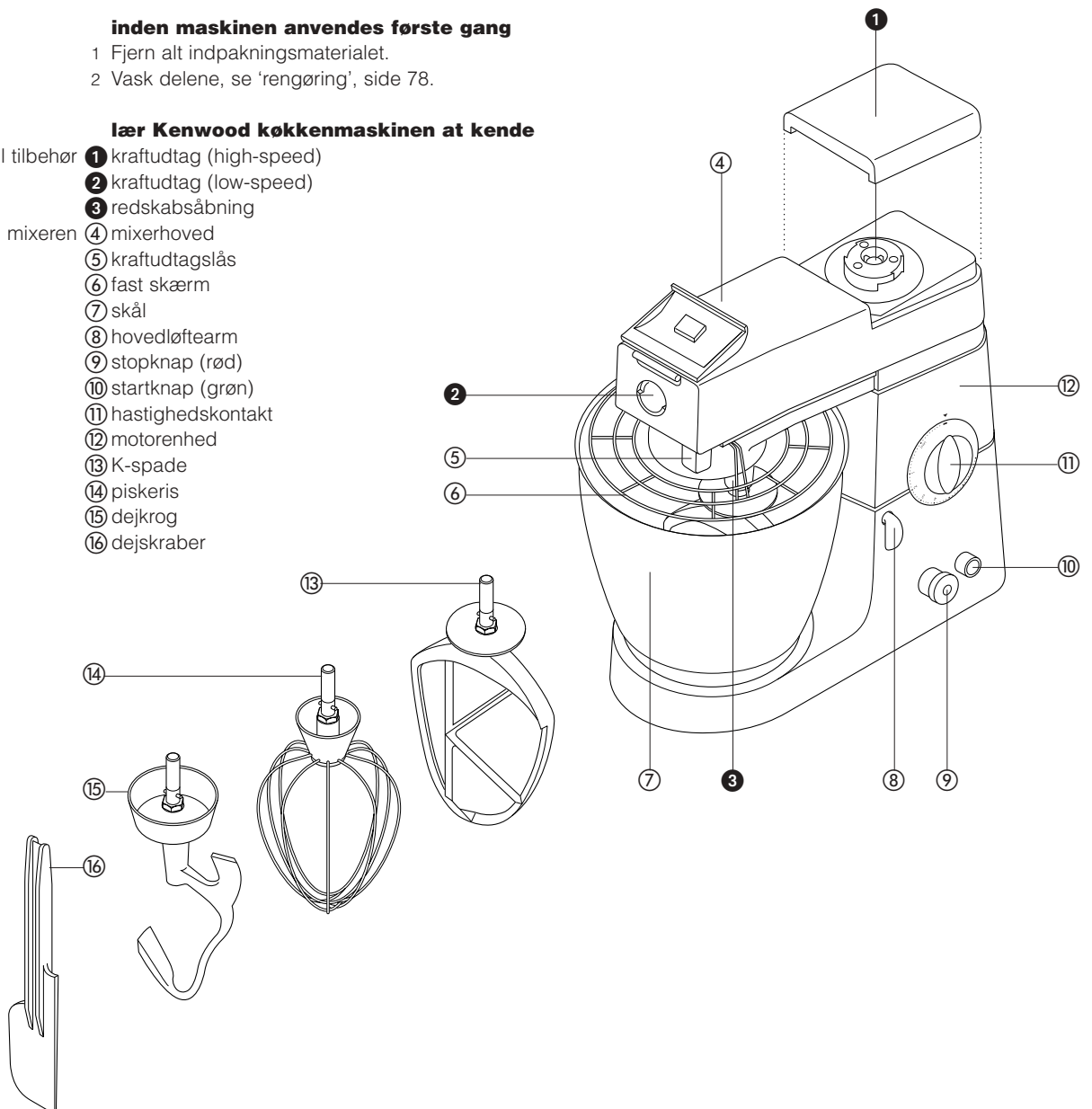
inden maskinen anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene, se 'rengøring', side 78.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør
- 1 kraftudtag (high-speed)
 - 2 kraftudtag (low-speed)
 - 3 redskabsåbning

- mixeren
- 4 mixerhoved
 - 5 kraftudtagslås
 - 6 fast skærm
 - 7 skål
 - 8 hovedløftearm
 - 9 stopknap (rød)
 - 10 startknap (grøn)
 - 11 hastighedskontakt
 - 12 motorenhed
 - 13 K-spade
 - 14 piskeris
 - 15 dejkrog
 - 16 dejskraber



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos m.v.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre smør og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog • Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen mod uret **1** og løft mixerhovedet, til det låser.
- 2 Drej redskabet, indtil det standser **2** og tryk det så på plads.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**
- 4 Drej hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet, til det låser - **ellers virker mixeren ikke.**
- 5 Vælg en hastighed.
- 6 Maskinen startes ved at trykke på den grønne knap. Maskinen standses ved at trykke på den røde knap.
 - Hvis mixerhovedet løftes, mens maskinen arbejder, standser maskinen.
- 7 Skru det ud.

sådan fjernes et redskab

- tips • Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberen.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggeghvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt • Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
- Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

PM400 maksimale mængder

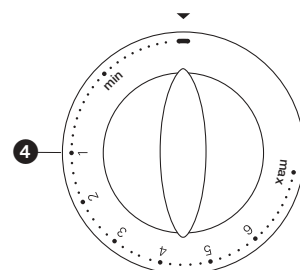
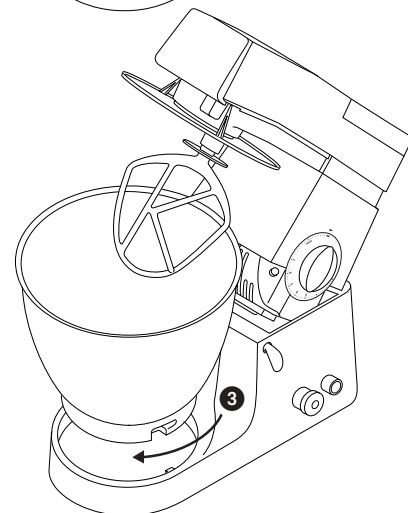
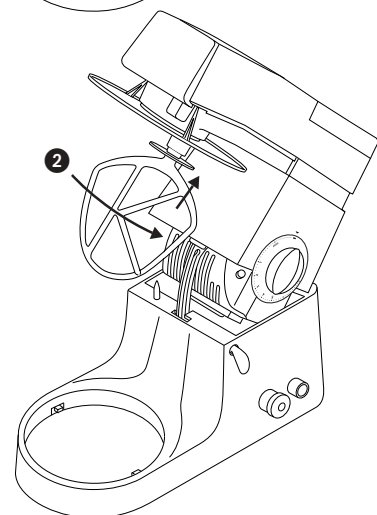
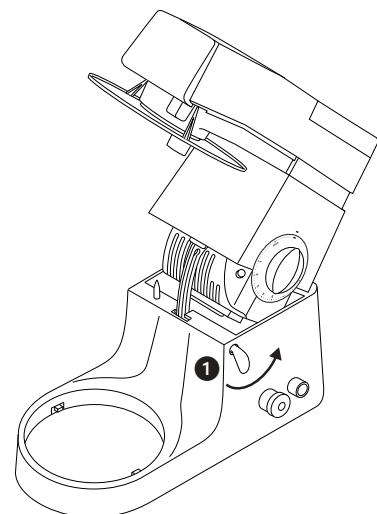
- butterdej** • Melvægt: 680g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,36kg
- britisk type • Samlet vægt: 2,18kg
- blød gærdej** • Melvægt: 1,3kgg
- kontinental type • Samlet vægt: 2,5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 2,72kg
- æggeghvider** • 12 stk.

PM900 maksimale mængder

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

hastigheder **4**

- K-spade • **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til 5.
- **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 - "maks".
- **iblanding af mel, frugt mv.:** "min" - 1.
- **småkagedej:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **blanding af fedtstof i mel:** "min" - 2.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til 'maks.'
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.



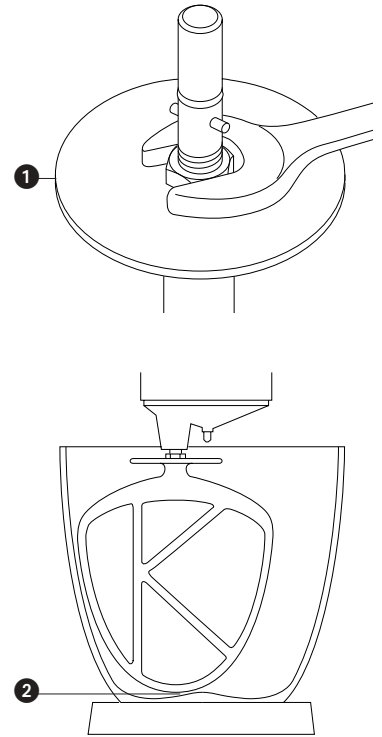
fejlfinding

problem:

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

løsning: • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Hold fast i tilbehøret og løs møtrikken **1**.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Justér tilbehørshøjden ved at dreje tilbehøret. Det er bedst, hvis piskeriset/K-spaden **næsten** rører ved bunden af skålen **2**.
- 6 Løft mixerhovedet, og mens De holder på piskeriset/K-spaden, strammes møtrikken.



strømafbrydelse

Din mixer er udstyret med en sikkerhedsanordning, og hvis der er en strømafbrydelse, eller hvis apparatet er slukket ved kontakten, vil det være nødvendigt at genstarte mixeren ved at trykke på den grønne startknap. Det anbefales at checke den ønskede hastighedsindstilling igen, før du trykker på den grønne startknap.

tilbehør som kan fås

Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

tilbehør tilbehørskode

fladt pasta apparat ① AT970

andet pasta tilbehør **AT971** tagliatelle
(ikke vist) anvendes **AT972** tagliolini
sammen med med A970 **AT973** trenette
 AT974 spaghetti

pasta apparat ② **AT910** leveres med maccheroni rigati plade
12 ekstra plader samt småkagetilbehør kan monteres

råkostapparat ③ **AT948A** leveres med 4 tromler

kødhakker ④ **AT950A** leveres med

a stort pølseør
b lille pølseør
c kebbemaker

melkværn ⑤ **AT941A**

citruspresser ⑥ **AT312**

pro snitte/riveplade ⑦ **AT998A** indeholder som standard 3 rive/snitteplader
ekstra plader til AT998A a ekstra grov riveplade, **res.nr. 639021**
b raspeplade, **res.nr. 639150**
c standard pommes frites plade, **res.nr. 639083**

blender ⑧ 1,5 ltr. acryl **AT337**, 1,5 ltr. glas **AT338**

universalkværn ⑨ **AT320** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring

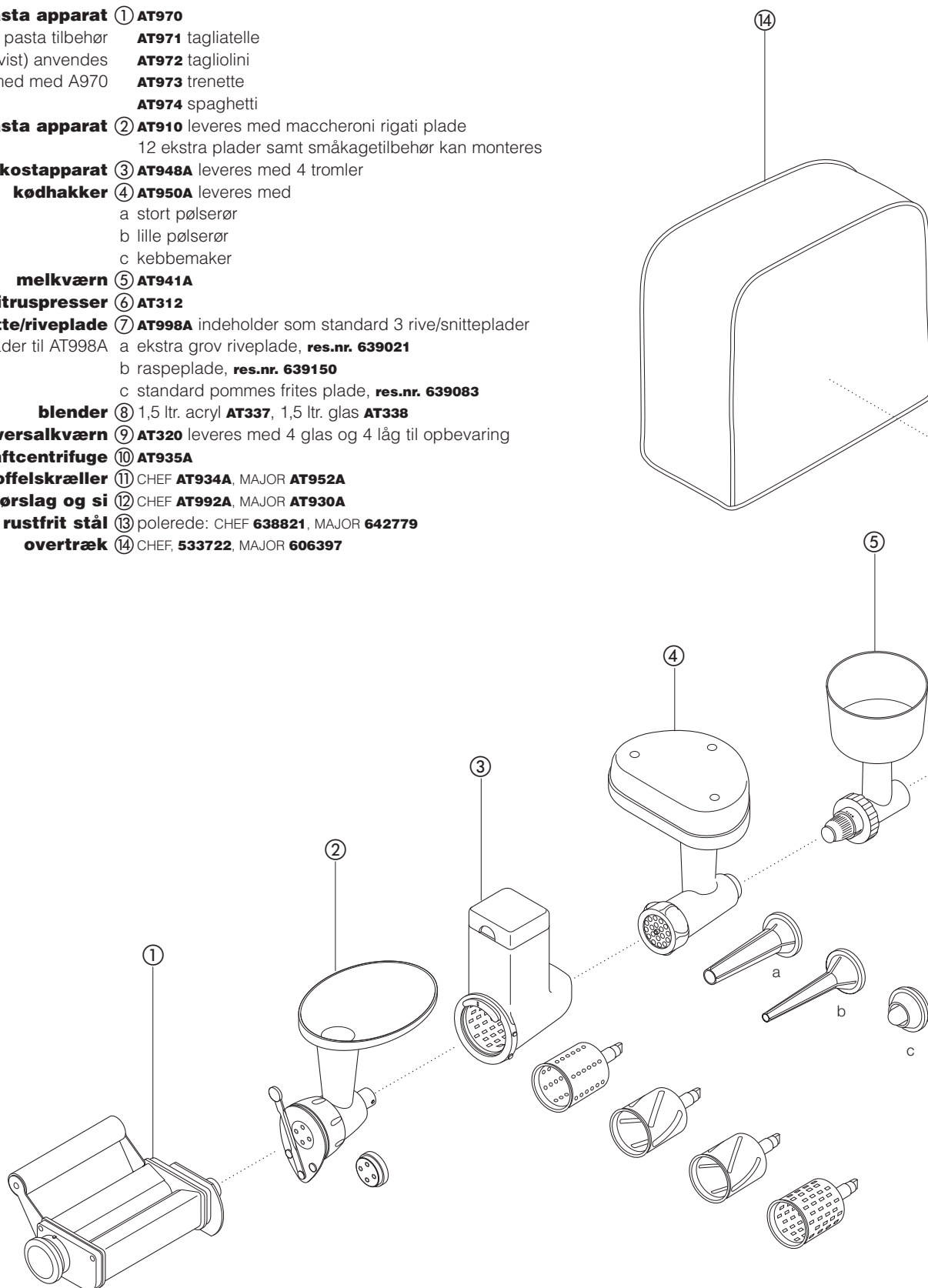
non-stop saftcentrifuge ⑩ **AT935A**

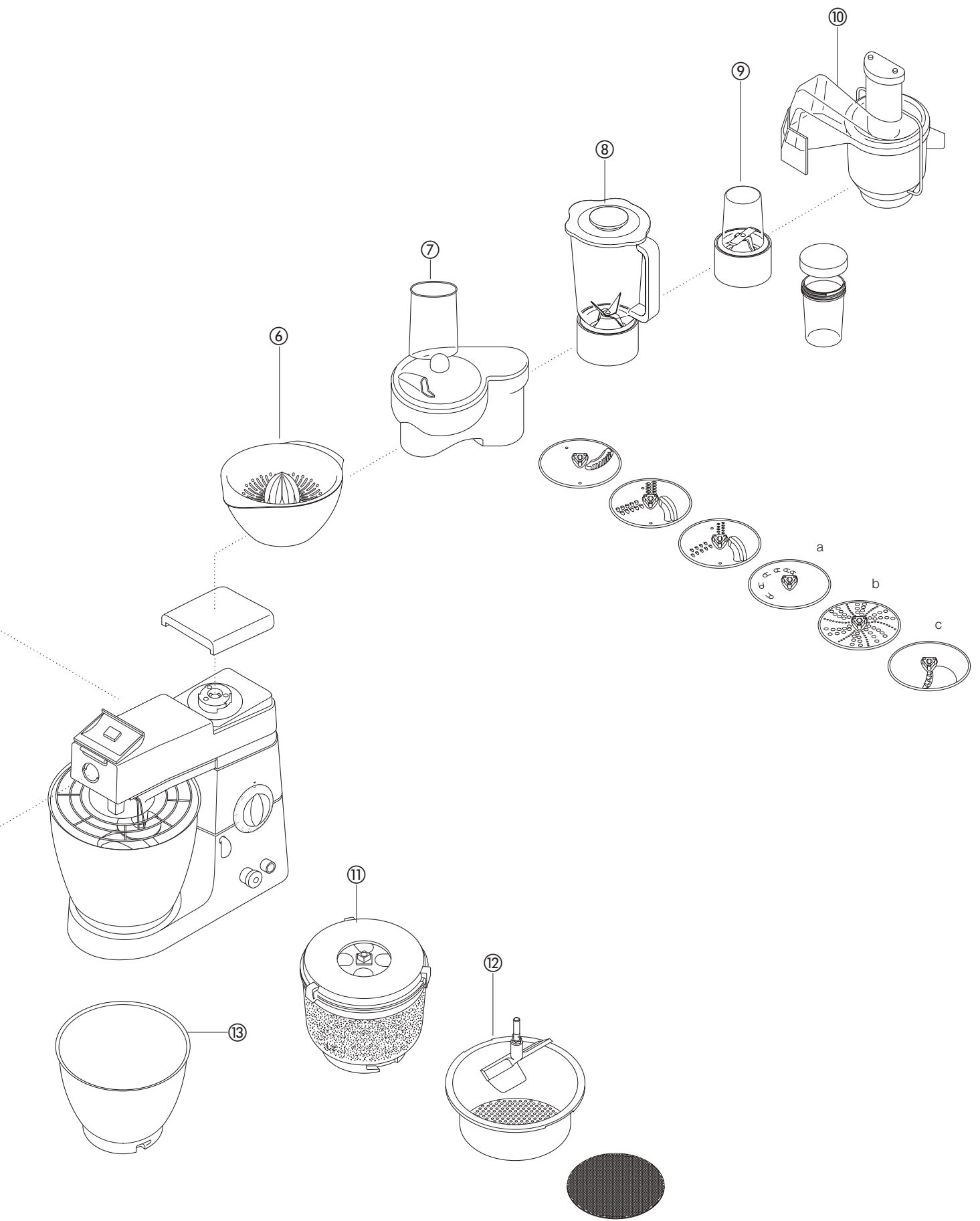
kartoffelskræller ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

dørslag og si ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

skåle i rustfrit stål ⑬ polerede: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

overtræk ⑭ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved **kraftudtag 2** når det først anvendes. Dette er normalt - tør det blot af.

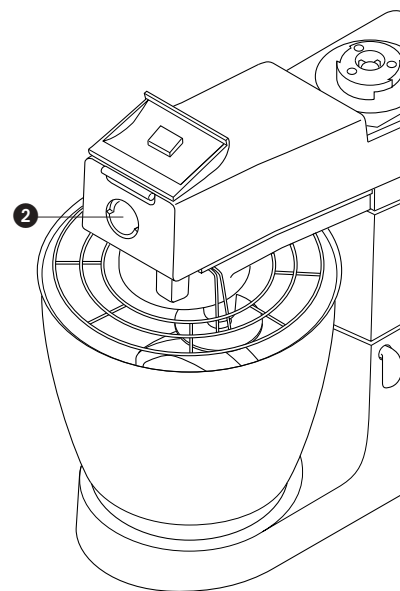
- | | |
|------------|--|
| motorenhed | <ul style="list-style-type: none">• Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.• Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand. |
| skåle | <ul style="list-style-type: none">• Vaskes i hånden og tørres grundigt.• Hvis De har en skål af rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.• Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne). |
| tilbehør | <ul style="list-style-type: none">• Vaskes i hånden og tørres grundigt.• Der kan opstå misfarvning af K-spaden, piskeriset og dejkrogen, hvis de lægges i opvaskemaskinen. |

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

- brug af maskinen
 - bestilling af andet udstyr
 - service eller reparationer
- så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.



opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 10.

franskbrød *stiv dej af britisk type*

- ingredienser
- 1,36kg hvedemel
 - 15ml salt
 - 25g frisk gær eller 15g/20ml tørgær + 5ml (1tsk) sukker
 - 750ml håndvarmt vand: 43°C. Brug et termometer eller hæld 250ml kogende vand op i 500ml koldt vand.
 - 25g fedtstof
- metode
- 1 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det stå i 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet.
andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i skålen. Tilsæt så melet (sammen med den friske gær, hvis den anvendes), salt og fedtstof.
 - 3 Ælt på minimal hastighed i 45 - 60 sekunder. Sæt så hastigheden op til 1 og kom mere mel i, hvis det er nødvendigt, indtil dejen er dannet.
 - 4 Dejen æltes i 3 - 4 minutter til på hastighed 1, indtil den er glat og elastisk og slipper skålens sider.
 - 5 Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad dejen hæve på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 6 Dejen æltes igen i 2 minutter på hastighed 1.
 - 7 Fyld 4 smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og efterhæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 8 Bages ved 230°C i 30 - 35 minutter *for brød* eller 10 - 15 minutter *for boller*.
 - Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

franskbrød *blød dej af kontinental type*

- ingredienser
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt
- Denne mængde er til PM900 serien. Til PM400 serien skal mængderne halveres og alt melet skal kommes i på én gang.**

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

opskrifter *fortsat*

jordbær- og abrikoslagkage

- ingredienser: lagkagebunde
- 3 æg
 - 75g sukker
 - 75g hvedemel
- fyld og pynt
- 150ml piskefløde
 - sukker efter smag
 - 225g jordbær
 - 225g abrikoser
- metode
- 1 Skær abrikoserne halvt over og fjern stenene. Kog abrikoserne i en lille smule vand med sukker efter smag, indtil de er møre.
 - 2 Vask jordbærerne og skær dem halvt over.
 - 3 Lagkagebundene tilberedes ved at piske æg og sukker på maksimal hastighed, indtil dejen er lysegul og tyk.
 - 4 Fjern skålen og piskeriset. Vend melet i blandingen vha. en stor metalske. Gør dette forsigtigt for at holde lagkagebundene lette.
 - 5 Fyld dejen i 2 smurte og forede 18cm lagkageforme.
 - 6 Bages ved 120°C i ca. 20 minutter, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 7 Vend bundene ud på en rist.
 - 8 Pisk piskefløden på maksimal hastighed, indtil den er stiv. Tilsæt sukker efter smag.
 - 9 Skær abrikoserne og en tredjedel af jordbærerne i små stykker. Bland dem i halvdelen af flødeskummet.
 - 10 Fordel dette over en af lagkagebundene og læg den anden bund ovenpå.
 - 11 Fordel resten af flødeskummet ovenpå og pynt med resten af jordbærerne.

marengs

- ingredienser
- 4 æggehvider
 - 250g flormelis, sigtet
- metode
- 1 Læg bagepapir på en bageplade.
 - 2 Pisk æggehviderne og sukkeret på maksimal hastighed i ca. 10 minutter, indtil de er stive.
 - 3 Sæt marengsdejen på bagepladen med en ske (eller brug en sprøjtepose med en 2,5cm stjernedyse).
 - 4 Bages ved 110°C i ca. 4 - 5 timer, indtil de er faste og sprøde. Hvis de begynder at blive brune, skal ovndøren sættes lidt på klem.
- De bagte marengs opbevares i en lufttæt kagedåse.

butterdej

- ingredienser
- 450g hvedemel, sigtet med salt
 - 5ml salt
 - 225g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)
 - ca. 80ml vand
- tips
- Rør ikke dejen for meget
- metode
- 1 Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.
 - 2 Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.
 - 3 Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.
 - 4 Bages ved ca. 200°C afhængig af fyldet.

opskrifter *fortsat*

burgere, hakkebøf

ingredienser • 230g magert oksekød (uden sener)

metode 1 Skær kødet i ca. 2,5cm terninger.

2 Hvis De ikke har en kødhakker, kan De bruge blenderen og hakke små mængder ad gangen. Hak kødet på hastighed 2 i 15 sekunder, **men ikke længere**. Pladerne skal rengøres mellem det ene hold og det næste.

3 Det hakkede kød kan krydres efter ønske f.eks. med hakket løg, blandede krydderurter - enten friske eller tørrede, groft malede sorte peberkorn eller skal og saft af en citron.

4 Del farsen i 2 dele og form dem til 2 bøffer. Steg dem på panden eller grillen på mellem til høj varme, indtil de er helt gennemstegte.

lär känna din köksmaskin

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Maskinen är inte avsedd att användas av små barn eller handikappade utan översyn.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 88.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 84.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Denna maskin är endast avsedd för matberedning och bakning i hemmet.

innan du sätter i kontakten

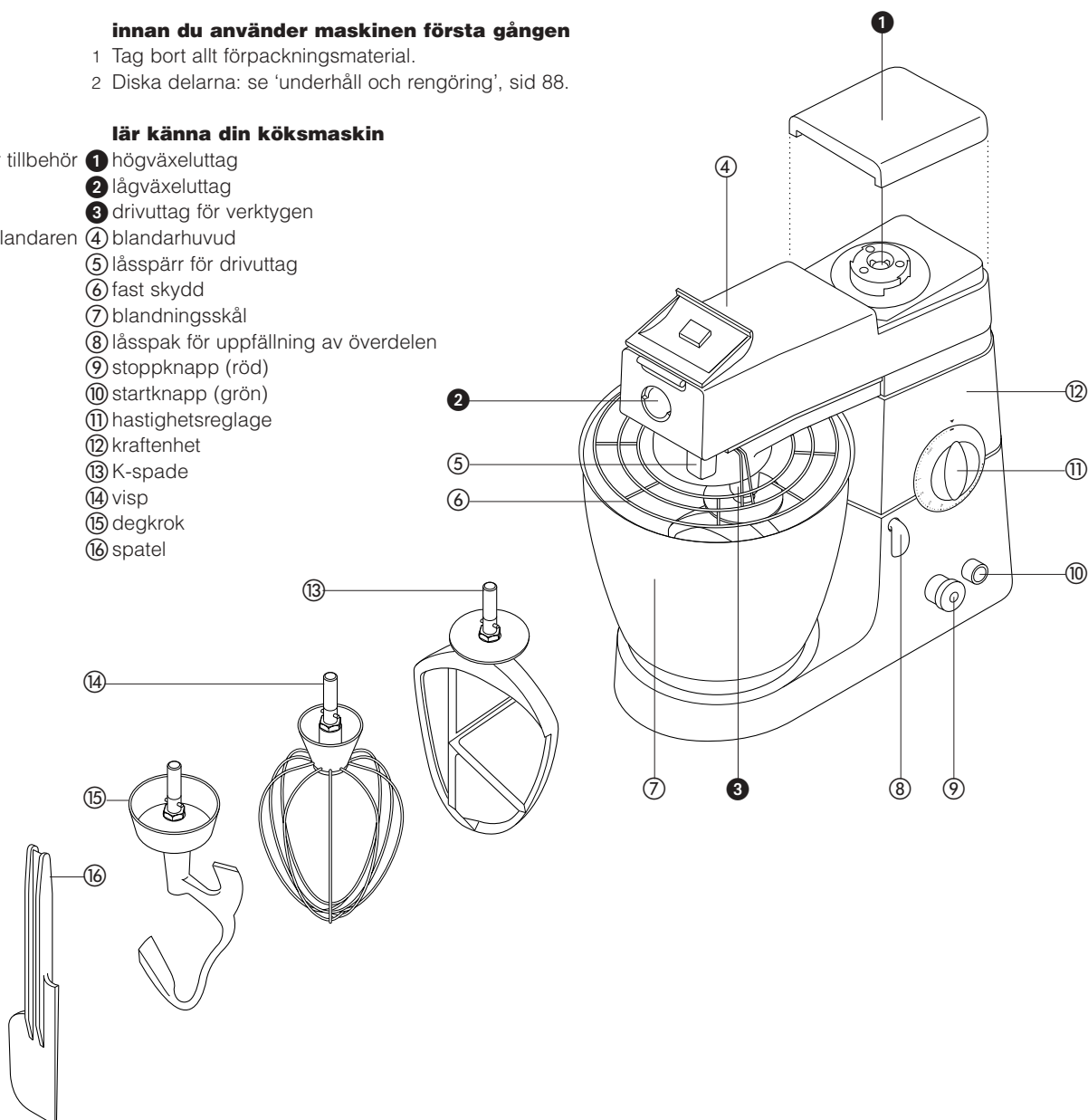
- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 88.

lär känna din köksmaskin

- uttag för tillbehör
- 1 högväxeluttag
 - 2 lågväxeluttag
 - 3 drivuttag för verktygen
- blandaren
- 4 blandarhuvud
 - 5 låsspärr för drivuttag
 - 6 fast skydd
 - 7 blandningsskål
 - 8 låsspak för uppfällning av överdelen
 - 9 stoppknapp (röd)
 - 10 startknapp (grön)
 - 11 hastighetsreglage
 - 12 kraftenhet
 - 13 K-spade
 - 14 visp
 - 15 degkrok
 - 16 spatel



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid låsspaken moturs **1** och fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 2 Vrid så långt det går och pressa sedan uppåt **2**
- 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**
- 4 Vrid låsspaken moturs och fäll ner överdelen tills den går i låsläge - **annars fungerar blandaren inte.**
- 5 Välj hastighet.
- 6 Slå på maskinen genom att trycka på den gröna knappen. När du vill stanna den trycker du på den röda knappen.
 - Om du fäller upp överdelen medan maskinen är i gång stannar maskinen.
- 7 Vrid loss verktyget.

- tips • Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
- Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller ägggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

- viktigt • Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

PM400

maxkapaciteter

pajdeg • mjölvikt: 680g

tung jäsdeg • mjölvikt: 1,36kg

British type • totalvikt: 2,18kg

lätt jäsdeg • mjölvikt: 1,3kg

continental type • totalvikt: 2,5kg

kaka med torkad frukt • totalvikt: 2,72kg

äggvitor • 12

PM900

maxkapaciteter

mjölvikt: 900g

mjölvikt: 1,5kg

totalvikt: 2,4kg

mjölvikt 2,6kg

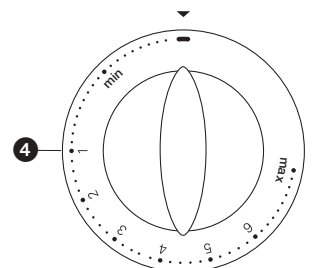
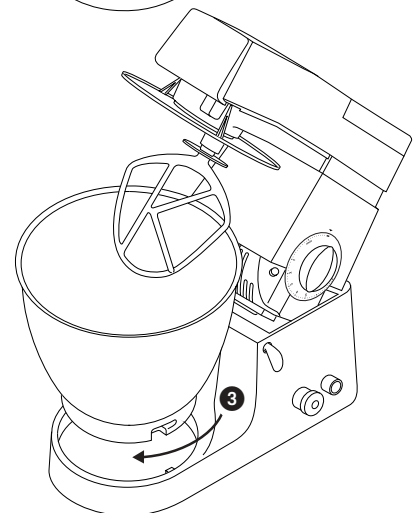
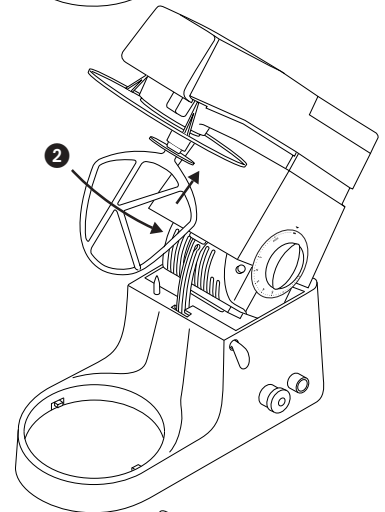
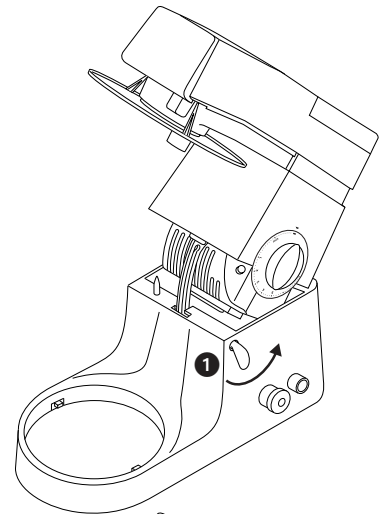
totalvikt: 5kg

totalvikt: 4,5kg

16

hastigheter **4**

- K-spaden • **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till 5.
- **vispa ner ägg i fettblandning** 4-"max"
- **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
- **allt-i-ettkaka** börja på min. och öka gradvis till max.
- **röra ihop fett och mjöl** min till 2.
- vispen • Öka gradvis till 'max'.
- degkroken • Börja på 'min' och öka gradvis till 1.



Rengöring se sid 88

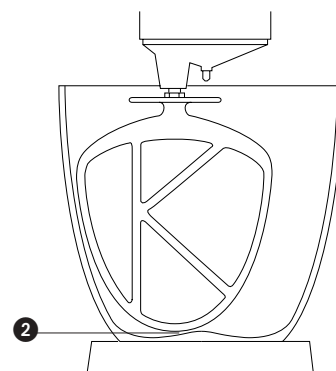
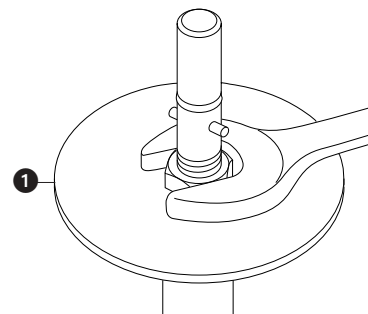
felsökning

problem

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

lösning • Justera höjden. Så här gör du:

- 1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Håll fast vispen/spaden och lossa låsmuttern ①.
- 4 Fäll ner överdelen.
- 5 Justera längden genom att vrida på skaftet. Vispen/spaden bör nästan vidröra botten på skålen ②.
- 6 Fäll upp överdelen, håll fast vispen/spaden och dra åt låsmuttern.



existerande **tillsatser**

Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kan du kontakta din KENWOOD-reparatör.

tillsats tillsatskod

pastamaskin ① **AT970**

extra pastatillsatser **AT971** tagliatelle
(visas ej) används **AT972** tagliolini
med A970 **AT973** trenette
AT974 spaghetti

pastamaskin ② Med **AT910** följer ett munstycke för maccheroni rigati.
12 extra munstycken och ett småkaksmunstycke kan monteras

roterande skärtilbehör ③ **AT948A** med 4 trummor

kvarn för flera ändamål ④ **AT950A** med
a stort korvmunstycke
b litet korvmunstycke
c kebbetillsats

grynvarn ⑤ **AT941A**

citrusfruktpress ⑥ **AT312**

skiv- och stri mlartillsats
tillbehör för

skivning/rivning ⑦ **AT998A** med 3 skärskivor som standard

extra skivor för A980 och A998 a extra grov strimlartillsats **detaljnr 639021**
b rivskiva **detaljnr 639150**
c pommes frites-tillsats **detaljnr 639083**

mixer ⑧ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**

multikvarn ⑨ **AT320** med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring

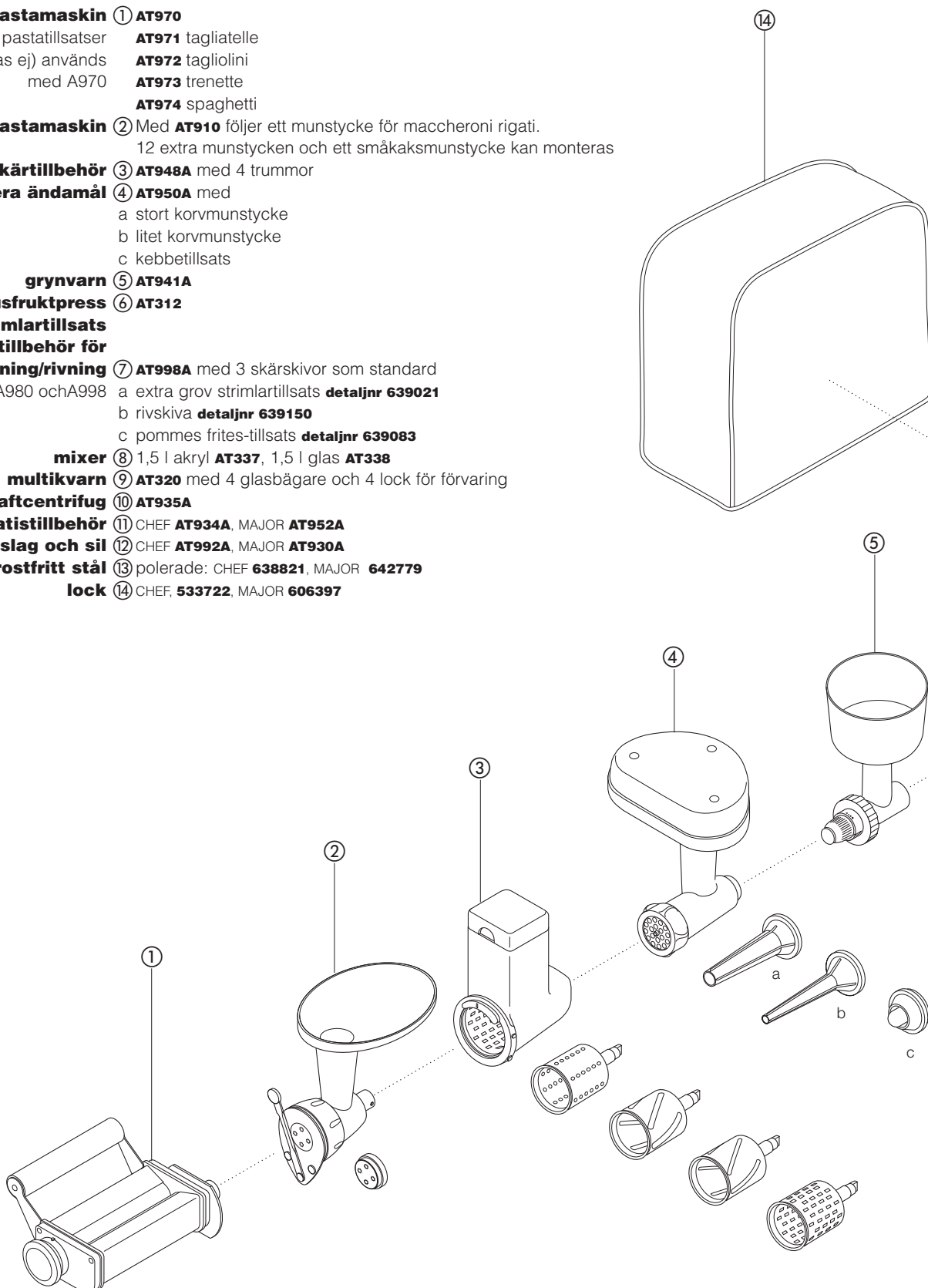
nonstop råsaftcentrifug ⑩ **AT935A**

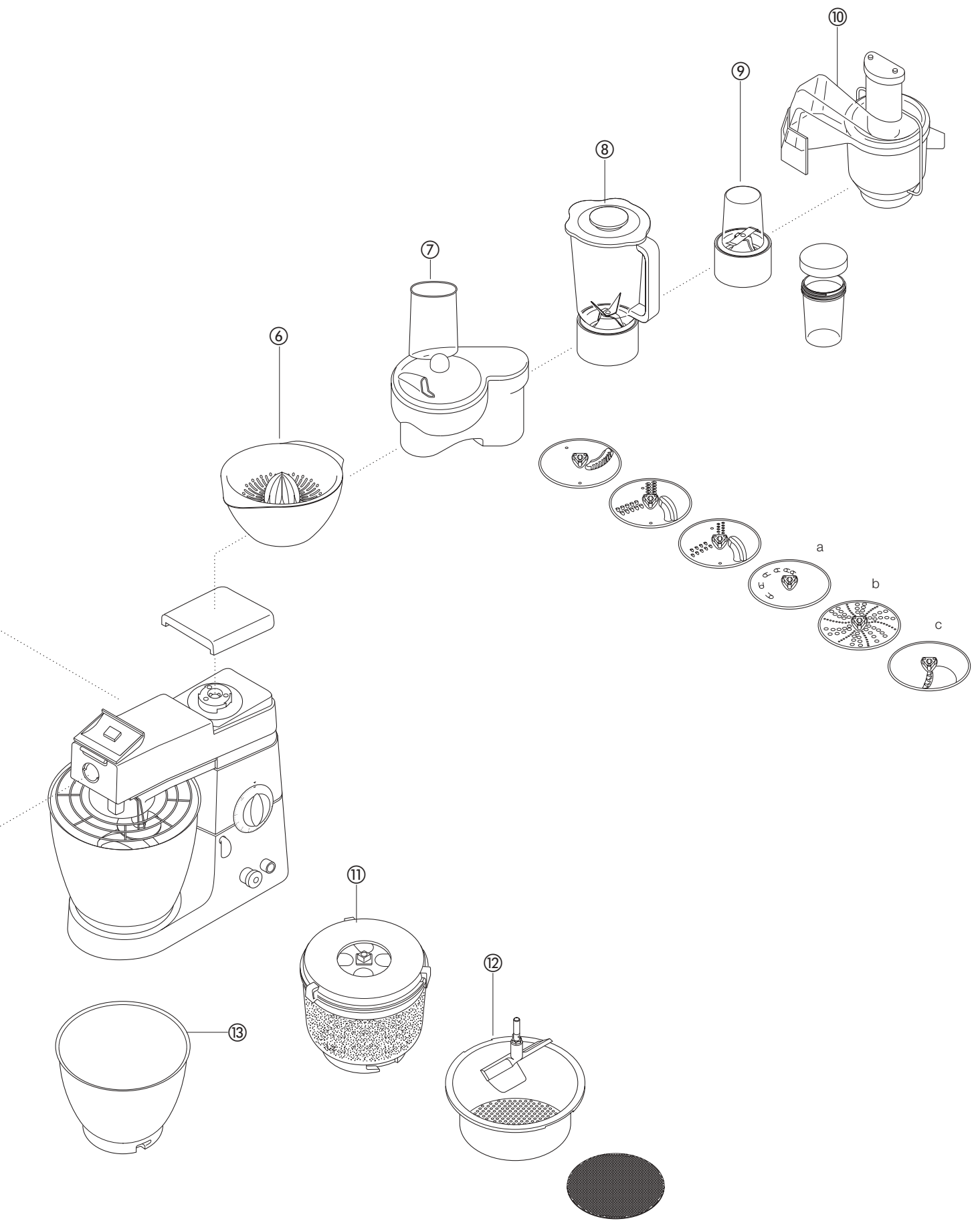
potatistillbehör ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

duskslag och sil ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

skålar i rostfritt stål ⑬ polerade: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

lock ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan komma ut litet smörjfett vid uttaget ② när du använder maskinen de första gångerna. Det är helt normalt - det kan du bara torka bort.

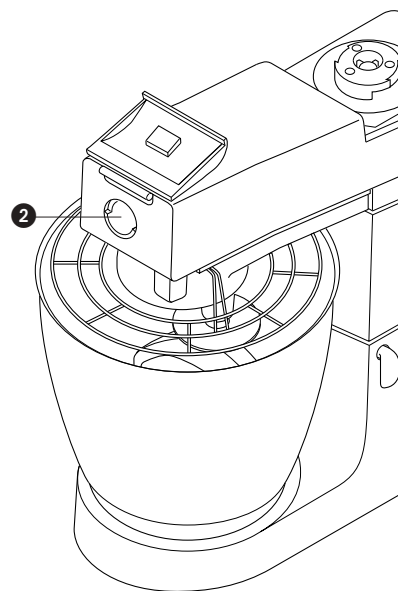
- kraftenheten
- Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skålar
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
 - Utsätt inte skålarna för direktkontakt med värme (spisplattor, ugn, mikrovågsugn)
- verktyg
- diska för hand och torka ordentligt.
 - K-spaden, vispen och degkroken kan missfärgas om de diskas i maskin.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

- att använda maskinen,
 - att beställa tillbehör,
 - service eller reparationer,
- kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.



recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 84.

vitt matbröd tung deg

- ingredienser
- 1,3kg vetemjöl
 - 3 tsk salt
 - 25g färsk jäst eller 15g torrjäst + 1 tsk socker
 - 7,5dl ljumt vatten 43°C. (Använd termometer eller blanda 2,5dl kokande vatten med 5 dl kallt vatten)
 - 25g ister
- gör så här
- 1 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): håll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet.
med andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 2 Håll vätskan i skålen. Tillsätt sedan mjölet (med den färska jästen om du använder sådan), salt och ister.
 - 3 Kör på lägsta hastighet i 45 - 60 sekunder. Öka sedan till hastighet 1 och tillsätt eventuellt mer mjöl, tills det blir till en deg.
 - 4 Kör i ytterligare 3 - 4 minuter på hastighet 1 tills degen är smidig och elastisk och inte klibbar fast på skålens sidor.
 - 5 Lägg degen i en smord plastpåse eller en skål som du täcker med en handduk. Ställ den att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 6 Kör den igen i 2 minuter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fyra smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa igen på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 8 Grädda i 230°C i 30 - 35 minuter *för limpor* eller 10 - 15 minuter *för bullar*.
 - Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

vitt matbröd lätt deg

- ingredienser
- 2,6kg vetemjöl
 - 1,3l mjölk
 - 300g socker
 - 450g margarin
 - 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)
 - 6 uppvispade ägg
 - 5 nypor salt
- Mängderna avser PM900-serien. För PM400-serien halverar du mängderna och tillsätter allt mjölet med en gång
- gör så här
- 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.
 - 2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.
andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 3 Håll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 2kg mjöl.
 - 4 Kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ner.
 - 5 Tillsätt saltet och det resterande mjölet och kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare 2 - 3 minuter tills degen är slät och helt blandad.
 - 6 Fyll några smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 7 Grädda i 200°C i 20 - 25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.
 - 8 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.
 - Ger c:a 10 limpor

recept *forts.*

Jordgubbs- och aprikostårta

ingredienser: sockerkaksbotten

- 3 ägg
- 75g socker
- 75g vetemjöl

fillning och dekoration

- 1,5dl vispgrädde
- socker efter smak
- 225g jordgubbar
- 225g aprikoser

gör så här

- 1 Skär itu aprikoserna och tag ut kärnan. Sjud dem försiktigt i mycket litet vatten med sockret tillsatt, tills de är mjuka.
- 2 Skölj och skär itu jordgubbarna.
- 3 Börja sedan med sockerkaksbotten: Vispa äggen och sockret på maxhastighet tills det är vitt och pösigt.
- 4 Tag bort skålen och vispen. Vänd ner mjölet för hand med en stor metallsked - försiktigt så att sockerkakan blir fluffig.
- 5 Häll i smeten i två smorda låga kakformar (18cm), klädda med bakpapper.
- 6 Grädda i 180°C i c:a 20 minuter. Om kakan återtar sin form igen efter ett lätt tryck, är den färdig.
- 7 Stjälp upp den på galler.
- 8 Vispa grädden hårt på maxhastighet. Tillsätt ev. litet socker.
- 9 Grovhacka aprikoserna och en tredjedel av jordgubbarna. Vänd ner dem i hälften av grädden.
- 10 Bred blandningen på en av sockerkaksbottarna och lägg över den andra.
- 11 Bred resten av grädden på tårtan och dekorera med resten av jordgubbarna.

maränger

ingredienser

- 4 äggvitor
- 250g florsocker, siktat

gör så här

- 1 Lägg bakpapper på en plåt.
 - 2 Vispa äggvitorna och sockret på maxhastighet i c:a 10 min tills smeten står upp i toppar.
 - 3 Klicka ut blandningen på bakpapperet (eller använd en spritspåse med 2,5cm stjärnmunstycke).
 - 4 Grädda i 110°C i c:a 4 - 5 timmar tills marängerna är hårda och spröda. Om de börjar ta färg kan du ställa luckan på glänt.
- Förvara marängerna i en lufttät burk.

pajdeg

ingredienser

- 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet
- 1 tsk salt
- 225g matfett (ister och margarin direkt från kylan)
- 4 msk vatten

tips

- Överarbete inte degen

gör så här

- 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.
- 2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsulor. Sluta innan det blir smetigt.
- 3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta med detsamma när vattnet har blandats in.
- 4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

recept *forts.*

pannbiffar

ingredienser • 250g nötkött av god kvalitet utan senor

gör så här 1 Skär köttet i tärningar på 2,5cm

2 Om du inte har köttkvarnstillsatsen kan du använda mixertillsatsen och göra litet färs i taget. Kör på hastighet 2, **högst** 15 sekunder. Torka av knivbladen mellan omgångarna.

3 Blanda i t.ex. hackad lök, olika örtekryddor (färska eller torkade), grovmalen svartpeppar och saft och skal av en citron.

4 Forma till 2 pannbiffar och grilla på medelstark till stark värme tills de är genomstekta.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Denne maskinen er ikke egnet til bruk av barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 98.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 94 må aldri overstiges.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Denne maskinen er kun til hjemmebruk.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'Stell og rengjøring' side 98.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør 1 Uttak for høy hastighet

2 Uttak for lav hastighet

3 Redskapsholder

Mikseren 4 Mikserhode

5 Uttaksfeste

6 Fastmontert vern

7 Bolle

8 Spak til å løfte hodet

9 Stoppknapp (rød)

10 Startknapp (grønn)

11 Hastighetsbryter

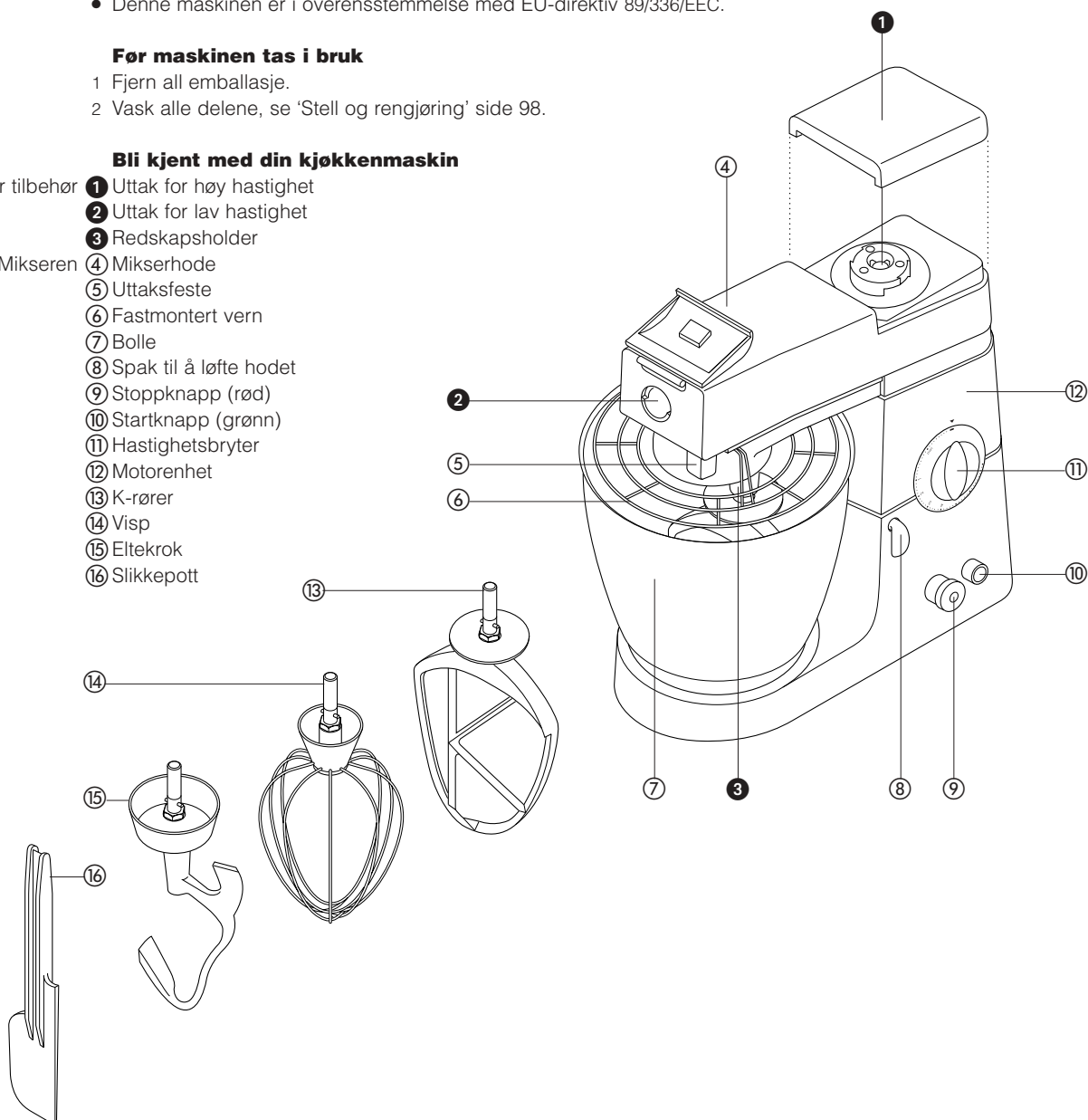
12 Motorenhet

13 K-rører

14 Visp

15 Eltekrok

16 Slikkepott



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- Innsetting av redskap
- 1 Drei spaken som brukes til å løfte hodet med, i retning mot urviserne **1**, og løft mikserhodet til det går i lås.
 - 2 Drei vispen/kroken til den stopper **2** og skyv den så inn.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dreii retning med urviserne **3**
 - 4 Drei spaken som løfter hodet i retning mot urviserne, og senk mikserhodet til det faller på plass med et klikk - **ellers vil ikke mikseren virke.**
 - 5 Velg hastighet.
 - 6 For å starte, trykk på den grønne knappen. For å stoppe, trykk på den røde knappen.
 - Hvis du løfter mikserhodet mens maskinen er igang, vil maskinen stoppe.
 - 7 Fjerning av redskap

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

Huskeregler for brøddeig

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

PM400

Maksimum kapasitet

- Mørdeig** • Melvekt: 680g
- Fast gjærdeig** • Melvekt: 1.36kg
- Britisk type • Totalvekt: 2.18kg
- Løs gjærdeig** • Melvekt: 1.3kg
- Kontinental type • Totalvekt: 2.5kg
- Fruktkakerøre** • Totalvekt: 2.72kg
- Eggehviter** • 12

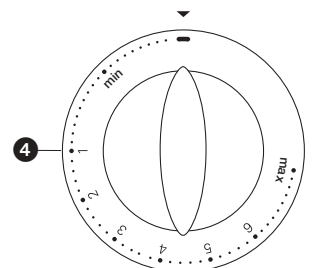
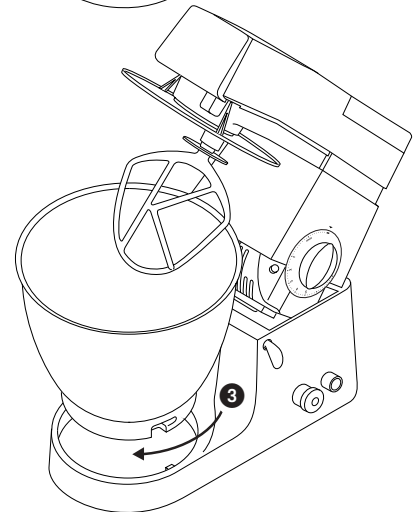
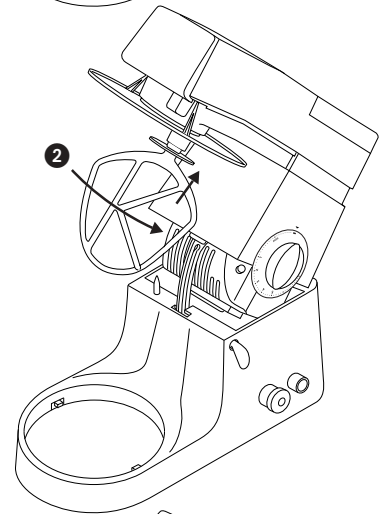
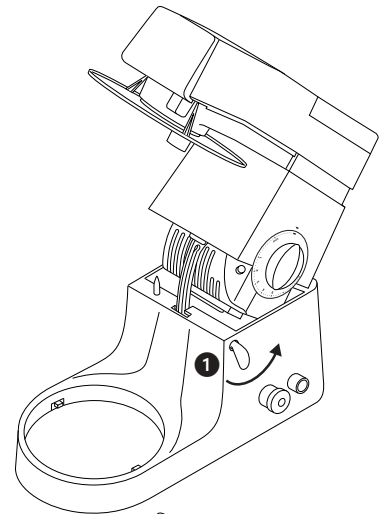
PM900

Maksimum kapasitet

- Melvekt: 910g
- Melvekt: 1.5kg
- Totalvekt: 2.4kg
- Melvekt: 2.6kg
- Totalvekt: 5kg
- Totalvekt: 4.55kg
- 16

Hastigheter **4**

- K-rører
- **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til 5.
 - **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
 - **blende inn mel, frukt etc.** min - 1.
 - **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
 - **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Visp
- Øk gradvis til 'max'.
- Eltekrok
- Start på 'min', øk gradvis til 1.



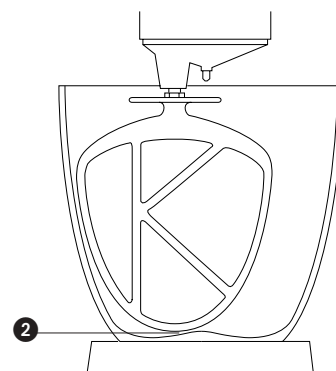
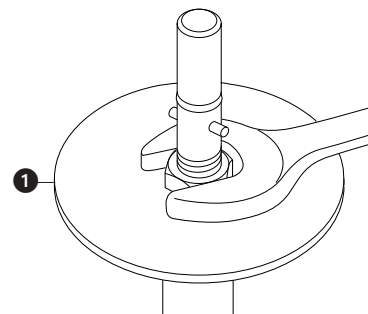
Løsning på problemer

Problem

- Vispen eller K-røreren kommer ikke helt ned i bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

Løsning • Juster høyden slik:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskap.
- 3 Hold redskapet, og løsne så mutteren ①.
- 4 Senk mikserhodet.
- 5 Justér høyden ved å dreie på akselen. Ideelt sett skal vispen/K-røreren **nesten** berøre bunnen av bollen ②.
- 6 Løft hodet, hold i vispen/K-røreren og skru til mutteren.

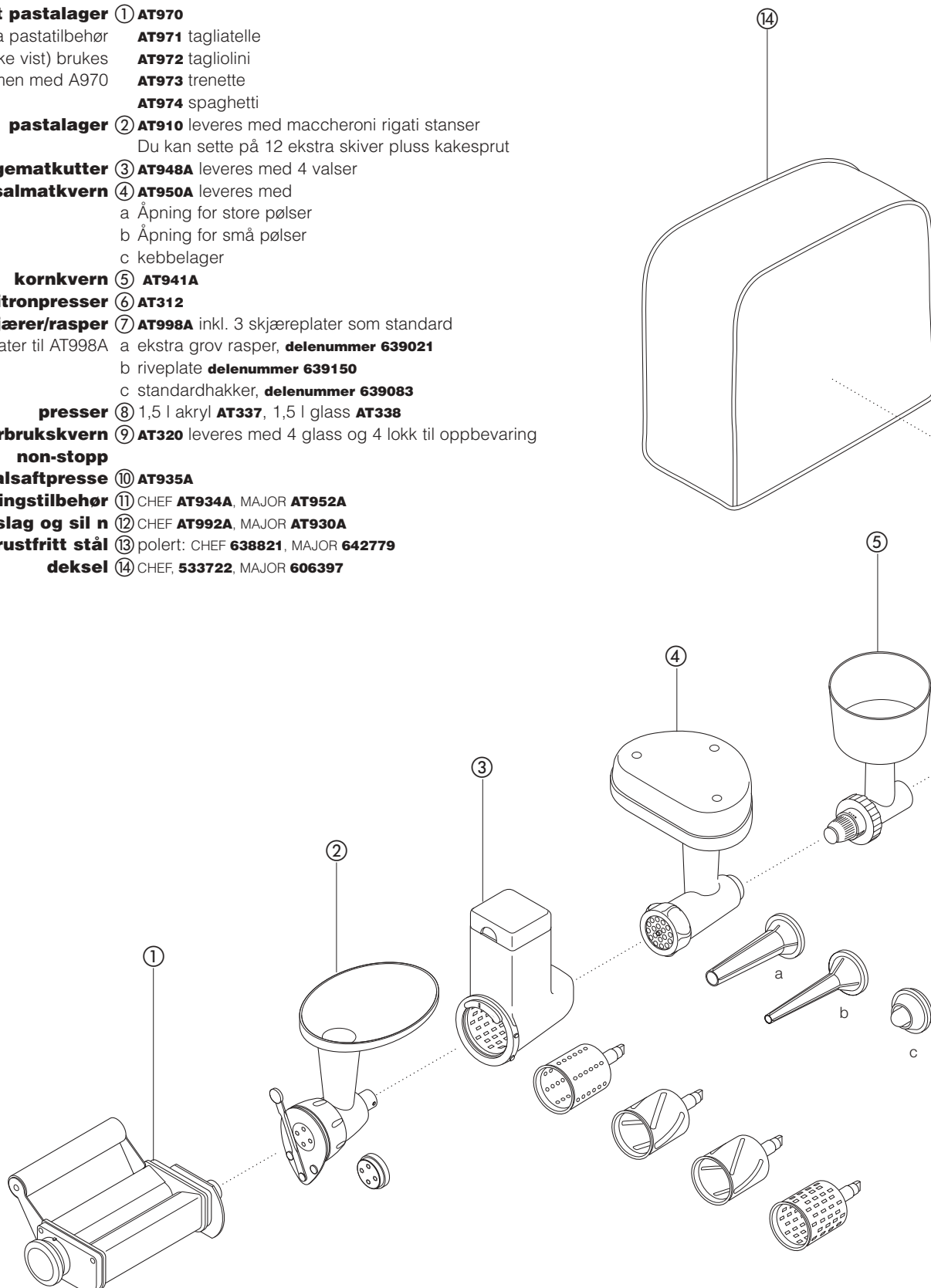


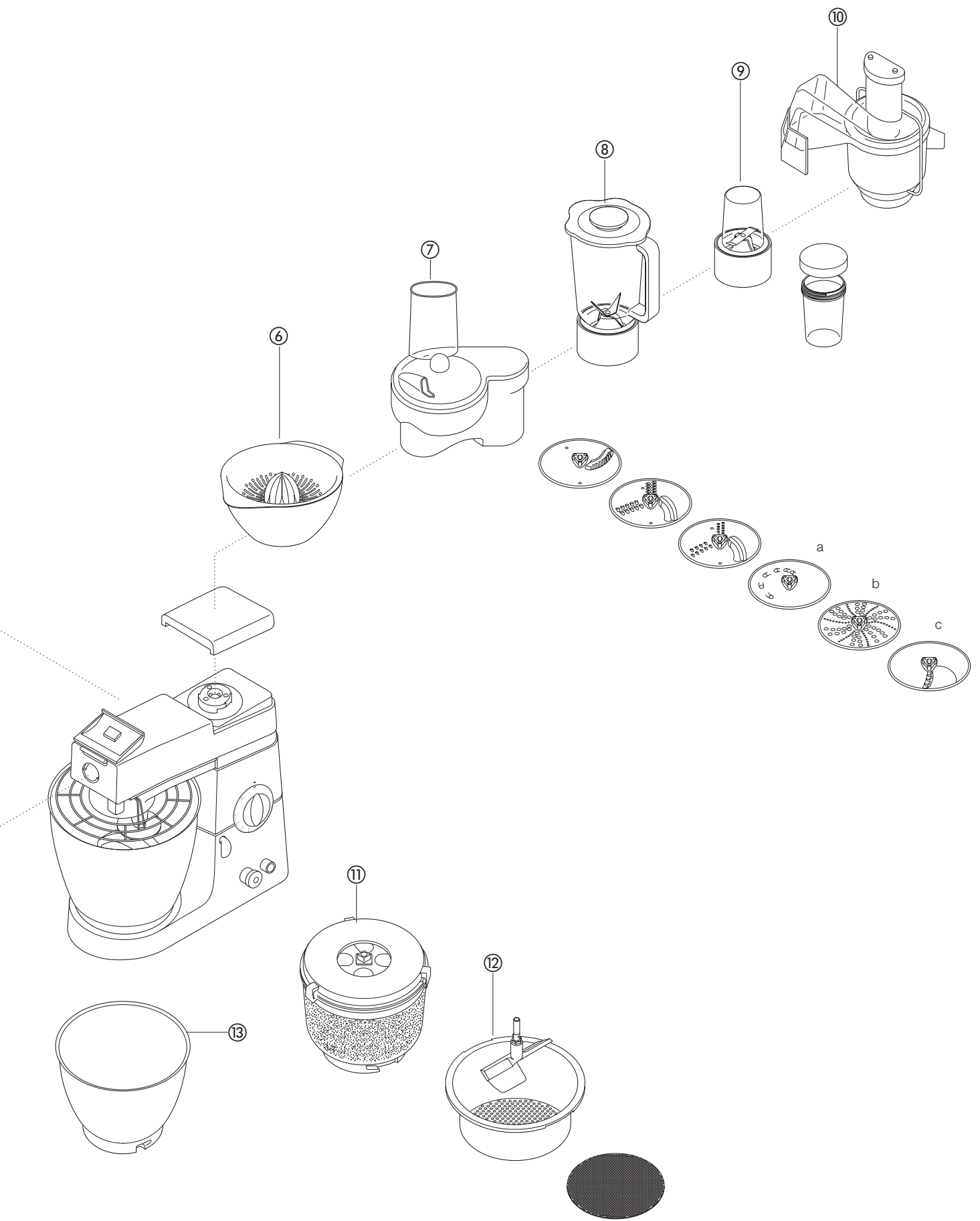
Ekstra **tilbehør**

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

vedlegg vedleggskode

- flat pastalager** ① **AT970**
ekstra pastatilbehør **AT971** tagliatelle
(Ikke vist) brukes **AT972** tagliolini
sammen med A970 **AT973** trenette
AT974 spaghetti
- pastalager** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stanser
Du kan sette på 12 ekstra skiver pluss kakesprut
- vingematkutter** ③ **AT948A** leveres med 4 valser
- universalmatkvern** ④ **AT950A** leveres med
a Åpning for store pølser
b Åpning for små pølser
c kebbelager
- kornkvern** ⑤ **AT941A**
- sitronpresser** ⑥ **AT312**
- proskjærer/rasper** ⑦ **AT998A** inkl. 3 skjæreplater som standard
valgfrie plater til AT998A a ekstra grov rasper, **delenummer 639021**
b riveplate **delenummer 639150**
c standardhakker, **delenummer 639083**
- presser** ⑧ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**
- flerbrukskvern** ⑨ **AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring
- non-stopp**
- sentrifugalsaftpresse** ⑩ **AT935A**
- potettilberedningstilbehør** ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
- dørslag og sil n** ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- boller av rustfritt stål** ⑬ polert: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
- deksel** ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Det kan være litt olje på **uttak 2** når du bruker det første gang. Dette er normalt - bare tørk den av.

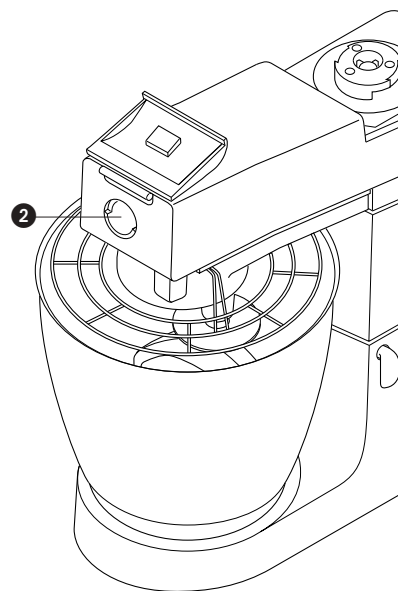
- Motorenheten
- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr.
 - Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.
- Boller
- Vask for hånd, og tørk deretter grundig.
 - Hvis du har en rustfri stålbolle, må du aldri bruke børste med ståltråd, stålull eller blekemidler. Bruk eddik til å løse opp kalkbelegg.
 - Hold den borte fra varme (f.eks. komfyr, stekeovn, mikrobølgeovn).
- Redskap
- Vask for hånd og tørk deretter grundig.
 - K-røreren, vispen og eltekroken kan bli misfarget hvis de vaskes i oppvaskmaskin.

Service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke maskinen
 - bestille annet tilbehør
 - utføre vedlikehold eller reparasjon
- ta kontakt med din forhandler.



Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 94.

Loff fast deig, britisk type

- ingredienser
- 1,36kg hvetemel
 - 3ts salt
 - 25g fersk gjær eller 15g tørrgjær pluss 1 ts sukker
 - 7,5dl varmt vann, 43°C. Bruk et termometer eller bland 2,5dl kokende vann med 5dl kaldt vann.
 - 25g fett
- fremgangsmåte
- 1 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske):
Hell det varme vannet i en bolle. Strø tørrgjæren i vannet, tilsett sukker og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
 - 2 Hell væsken i bollen. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og fett.
 - 3 Elt deigen på minimumshastighet i 45 - 60 sekunder. Øk så hastigheten til 1, og ha i mer mel hvis nødvendig, inntil deigen har tatt form.
 - 4 Elt deigen i 3 - 4 minutter til på hastighet 1, inntil deigen er glatt og elastisk og slipper sidene i bollen.
 - 5 Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til med et koppehåndkle. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
 - 6 Elt omigjen i 2 minutter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 8 Stekes ved 230°C i 30 - 35 minutter for loffene eller 10 - 15 minutter for rundstykkene.
 - Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

Loff løs deig, kontinental type

- ingredienser
- 2,6kg hvetemel
 - 1,3l melk
 - 300g sukker
 - 450g margarin
 - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt
- Denne mengden er for PM900-serien. For PM400-serien halveres mengdene og alt melet has i på én gang**

- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
 - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske):
Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet.
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken.
 - 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
 - 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
 - 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
 - 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter for loffene eller 15 minutter for rundstykkene.
 - 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.
 - Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

Oppskrifter *forts.*

Jordbær- og aprikoskake

- ingredienser: Sukkerbrød
- 3 egg
 - 75g sukker
 - 75g mel
- Fyll og pynt
- 1,5dl kremfløte
 - sukker etter smak
 - 225g jordbær
 - 225g aprikoser
- fremgangsmåte
- 1 Del aprikosene og ta ut stenene. Kok dem forsiktig i veldig lite vann, tilsatt sukker etter smak, inntil de er myke.
 - 2 Vask og del jordbærene.
 - 3 For å lage sukkerbrødet, må du vispe eggene og sukkeret på maksimum hastighet, til eggedosisen er lys og tykk.
 - 4 Ta bort bollen og vispen. Ta en stor skje av metall, og bruk den til å skjære inn melet for hånd. Gjør dette forsiktig, slik at sukkerbrødet blir lett.
 - 5 Hell røren i to runde, smurte og strødde kakeformer som er 18cm i diameter.
 - 6 Stek kakene ved 180°C i ca 20 minutter til kaken løfter seg opp igjen straks du trykker lett på den.
 - 7 Avkjøl kakene på rist.
 - 8 Visp kremfløten på maksimum hastighet til den er stiv. Sukker tilsettes etter smak.
 - 9 Skjær aprikosene i biter, og en tredjedel av jordbærene. Bland dem forsiktig inn i halvparten av kremen.
 - 10 Fordel dette over ett av sukkerbrødene, og legg så det andre sukkerbrødet på toppen.
 - 11 Fordel resten av kremen på toppen, og pynt med resten av jordbærene.

Marengs

- ingredienser
- 4 eggehviter
 - 250g siktet melis
- fremgangsmåte
- 1 Dekk bakeplaten med bakepapir
 - 2 Visp eggehviten og melisen på maksimum hastighet i ca 10 minutter, til det topper seg.
 - 3 Sett blandingen på bakeplaten med skjeer (eller bruk en sprøytepose med en 2,5cm stjernespiss).
 - 4 Stek dem ved 110°C i 4 - 5 timer inntil de er faste og sprø. Hvis de begynner å bli brune, må du la stekeovnsdøren stå på gløtt.
- Oppbevar marengsene i en lufttett boks.

Mørdeig

- ingredienser
- 450g mel siktet sammen med saltet
 - 1ts salt
 - 225g fett (bland smult og margarin rett fra kjøleskapet)
 - Ca 4ss vann
- Tips
- Ikke rør for mye.
- fremgangsmåte
- 1 Ha melet i en bolle. Hakk opp fett og ha det i melet.
 - 2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmuler. Stopp før den ser fet ut.
 - 3 Tilsatt vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek ved ca 200°C, avhengig av fyllet.

Oppskrifter *forts.*

Kjøttburgere

- ingredienser • 250g førsteklasses seneфриtt oksekjøtt
- fremgangsmåte
- 1 Del kjøttet i 2,5cm store terninger.
 - 2 Hvis du ikke har kjøttkvern, kan du bruke hurtigmikseren og male små mengder av gangen. Bruk hastighet 2 i maksimum 15 sekunder. Gjør ren knivene mellom hver omgang.
 - 3 Bland i tilsetninger og krydder, som f.eks. hakket løk, urter (friske eller tørkede), grovmalt svart pepper, og saften og skallet av en sitron.
 - 4 Form deigen til 2 kjøttburgere og grill dem på medium eller høy varme til de er gjennomstekt.

Tunne Kenwood-yleiskoneesi.

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Tätä konetta ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista laitteista.
- Älä koskaan jätä konetta ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä koskaan käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 108.
- Älä koskaan käytä koneessasi lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, äläkä myöskään useampia kuin yhtä laitetta kerralla.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan (sivu 104).
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.
- Käännä virta pois päältä ennen laitteiden vaihtamista.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi ulkopohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336EEC vaatimukset.

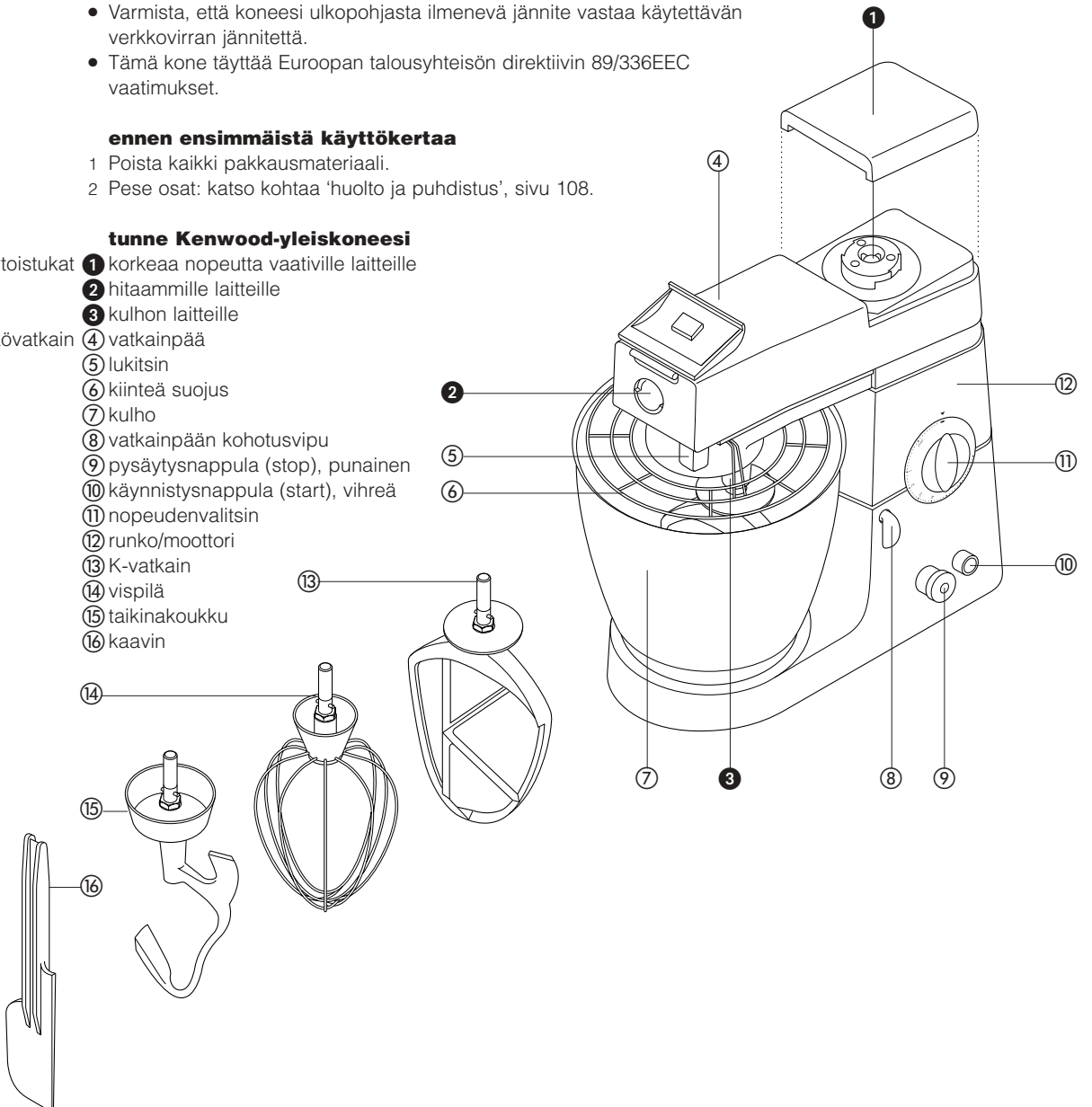
ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus', sivu 108.

tunne Kenwood-yleiskoneesi

laitteiden voimansiirtoistukat

- 1 korkeaa nopeutta vaativille laitteille
- 2 hitaammille laitteille
- 3 kulhon laitteille
- 4 sähkövatkain
- 5 lukitsin
- 6 kiinteä suojus
- 7 kulho
- 8 vatkainpään kohotusvipu
- 9 pysäytysnappula (stop), punainen
- 10 käynnistysnappula (start), vihreä
- 11 nopeudenvälitsin
- 12 runko/moottori
- 13 K-vatkain
- 14 vispilä
- 15 taikinakoukku
- 16 kaavin



sähkövatkain

sähkövatkaimen laitteet ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

sähkövatkaimen käyttö

- 1 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään **1** ja nosta vatkaimen päätä kunnes se lukkiutuu.
- 2 Pyöräytä laitetta kunnes se pysähtyy **2** ja nyt työnnä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**
- 4 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään ja sitten käännä vatkainpää alas kunnes se lukkiutuu - **muuten vatkain ei toimi.**
- 5 Valitse nopeus.
- 6 Kytke kone käyntiin vihreää nappulaa painamalla, pysäytä punaista nappulaa painamalla.
- Jos kohotat vatkainpään ylös koneen ollessa käynnissä, kone pysähtyy.
- 7 Pyöritä irti

asettaaksesi jonkin laitteista paikoilleen

saadaksesi laitteen pois koneesta

- vihjeitä
- Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
 - Kananmunat vispautuvat parhaiten jos niitä on ensin pidetty huonelämpötilassa.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin.

huomioitava leipää valmistettaessa

- tärkeää
- Älä koskaan kuormita konetta liiaksi - allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Ainekset sekoittuvat parhaiten jos neste laitetaan kulhoon ennen kuivia aineita.

PM400 enimmäismäärät

- voitaikina**
- Jauhon paino: 680g
- paksu hiivataikina**
(Engl. tyyppi.)
- Jauhon paino: 1,36kg
 - Kokonaispaino: 2,18kg
- pehmeä hiivataikina**
(Eur. tyyppi.)
- Jauhon paino: 1,3kg
 - Kokonaispaino: 2,5kg
- hedelmä-kakku**
- Kokonaispaino: 2,72kg
- munanvalk vaiiset**
- 12

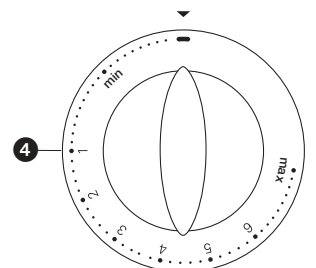
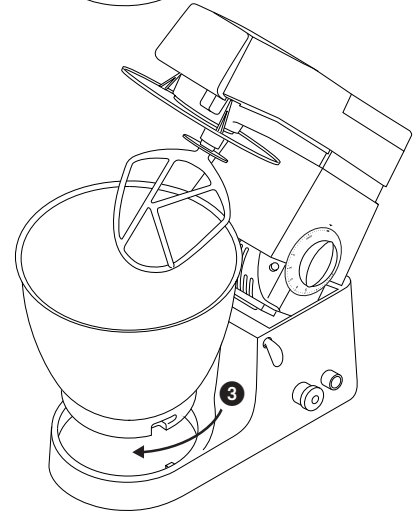
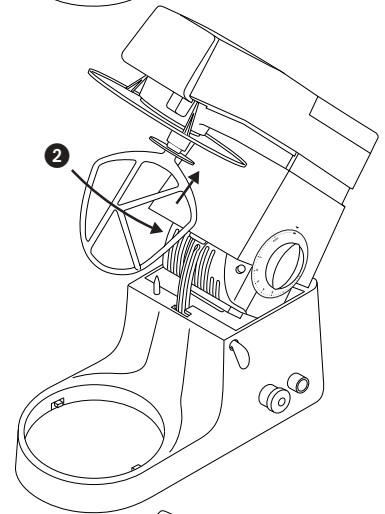
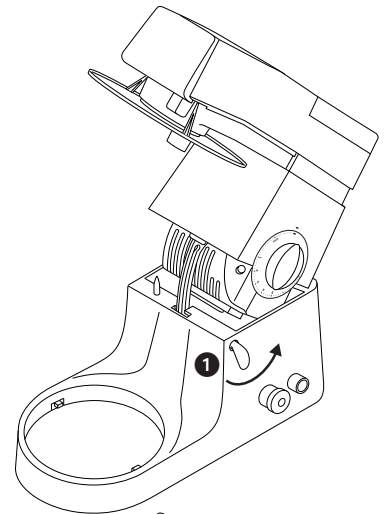
PM900 enimmäismäärät

- Jauhon paino: 910g
- Jauhon paino: 1,5kg
- Kokonaispaino: 2,4kg
- Jauhon paino: 2,6kg
- Kokonaispaino: 5kg
- Kokonaispaino: 4,55kg
- 16

nopeudet **4**

- K-vatkain
- **rasvan ja sokerin vaahdotaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle 5.
 - **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen 4 - 'max'.**
 - **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen** Min - 1.
 - **kerralla lisättävät kakkuaineokset** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
 - **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.
- vispilä
- nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 'max'.
- taikinakoukku
- aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1.

katso kohta **puhdistus** sivulla 108



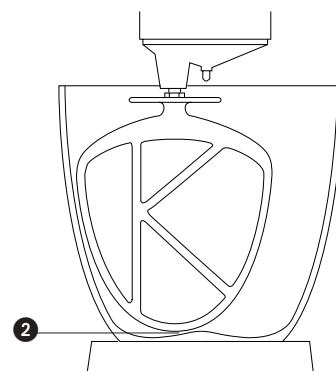
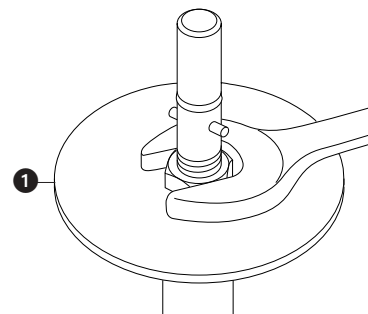
ongelmia - miten toimia

ongelma

- Laite, kuten vispilä tai K-vatkain, koskettaa kulhon pohjaan tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

- 1 Ota pistoke pois pistorasiasta.
- 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Pidä siitä kiinni ja löysää ruuvia **1**.
- 4 Laske kiinnitysvarsi alas.
- 5 Säädä korkeutta kääntämällä vartta. Vispilän/K-vatkaimen tulisi **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **2**.
- 6 Nosta kiinnitysvarsi, pidä kiinni vispilästä/K-vatkaimesta ja kiristä ruuvi.

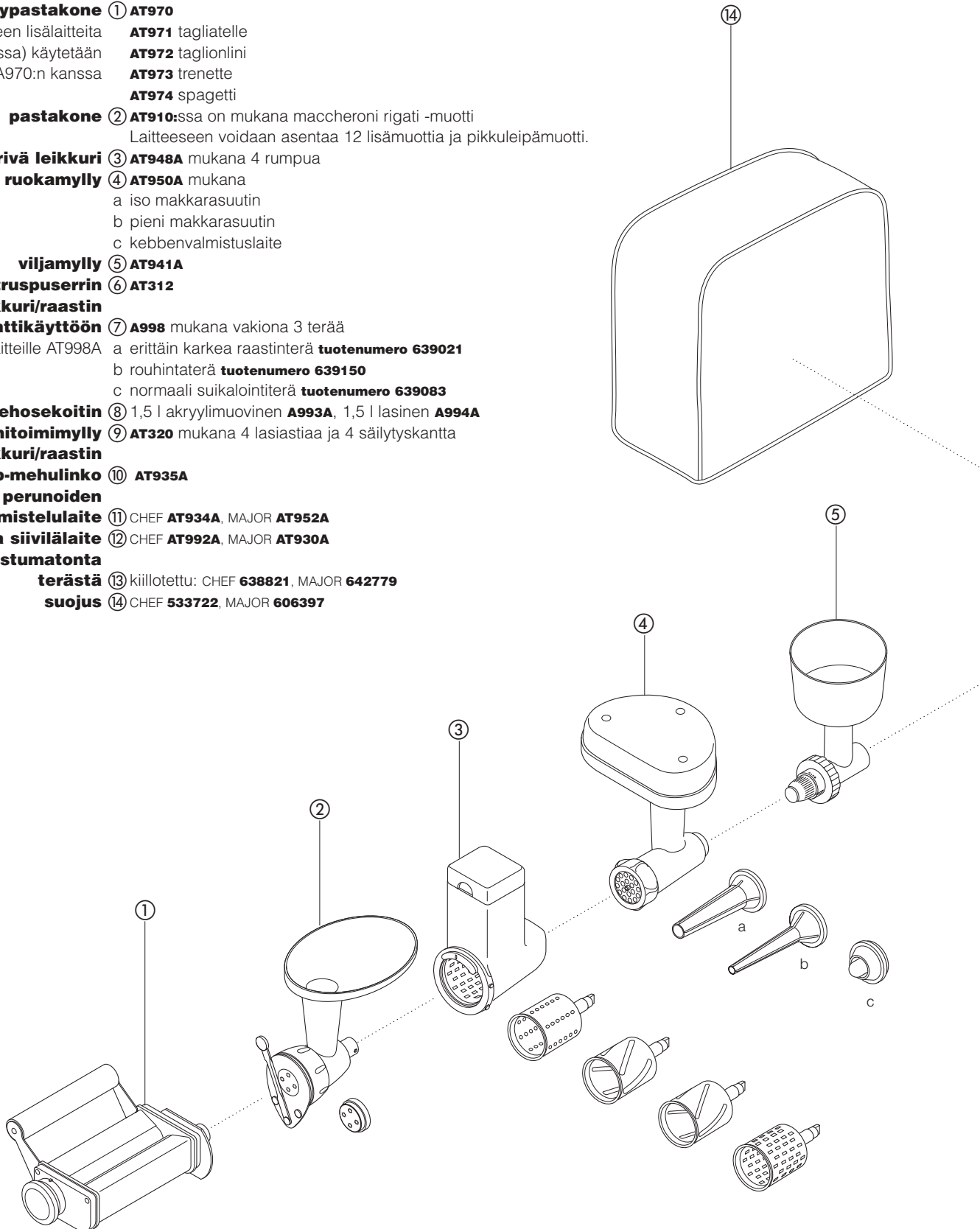


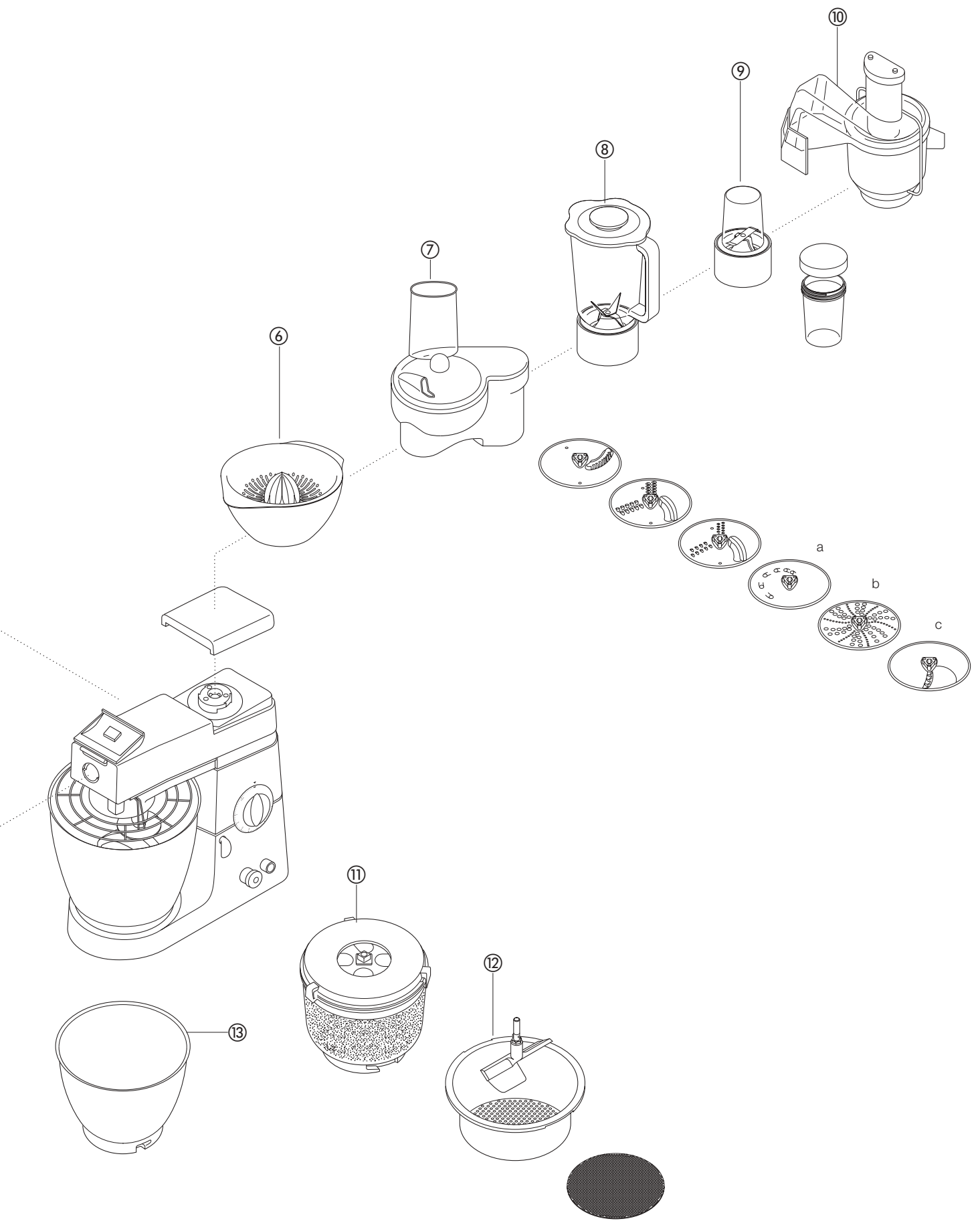
lisälaitteet

Ota yhteyttä Kenwood-kauppiaseen jos haluat hankkia lisälaitteita.
Seuraavassa olevien lisälaitteiden saatavuus Suomessa vaihtelee.

lisälaite lisälaitteen koodi

- levypastakone** ① **AT970**
 muita pastakoneen lisälaitteita (ei kuvassa) käytetään yhdessä A970:n kanssa
AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
AT974 spagetti
- pastakone** ② **AT910**:ssa on mukana maccheroni rigati -muotti
 Laitteeseen voidaan asentaa 12 lisämuottia ja pikkuleipämuotti.
- pyörivä leikkuri ruokamyly** ③ **AT948A** mukana 4 rumpua
 ④ **AT950A** mukana
 a iso makkarasuutin
 b pieni makkarasuutin
 c kebbenvalmistuslaite
- viljamyly** ⑤ **AT941A**
sitruspuserrin ⑥ **AT312**
leikkuri/raastin ammattikäyttöön ⑦ **A998** mukana vakiona 3 terää
 lisäterät lisälaitteille AT998A
 a erittäin karkea raastinterä **tuotenumero 639021**
 b rouhintaterä **tuotenumero 639150**
 c normaali suikalointiterä **tuotenumero 639083**
- tehosekoitin** ⑧ 1,5 l akryylimuovinen **A993A**, 1,5 l lasinen **A994A**
monitoimimyly leikkuri/raastin ⑨ **AT320** mukana 4 lasiastiaa ja 4 säilytyskantta
- nonstop-mehulinko perunoiden esivalmistelulaite** ⑩ **AT935A**
puserrin- ja siivilälaite ⑪ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**
 ⑫ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
kulhot ruostumatonta terästä ⑬ kiillotettu: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
suojaus ⑭ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





puhdistaminen ja huolto

huolto ja puhdistus

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke ulos pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Koneasvaa saattaa tulla ulos jonkin verran käytön aikana **kohdasta 2** kun kone on vielä uusi. Tämä kuuluu asiaan ja sen voi pyyhkiä pois.

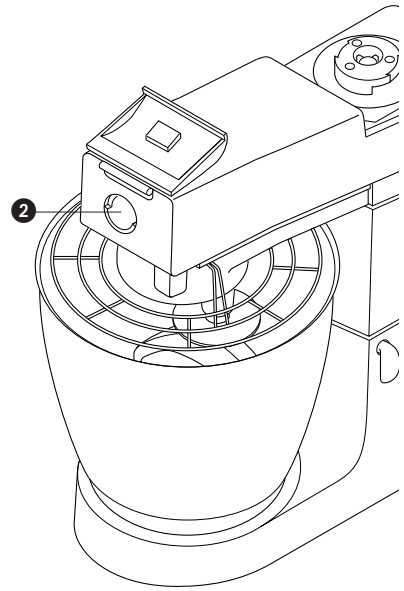
- runko/moottoriosi
- Pyyhi kostealla, viimeistele pyyhkimällä kuivaksi.
 - Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai hankaavia pyyhkimiä äläkä upota konetta veteen.
- kulhot
- Pese käsin altaassa, kuivaa hyvin.
 - Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja kulhoja ei pidä puhdistaa teräsharjalla, teräsvillalla eikä valkaisuaineilla. Piintyneen pinnan voi puhdistaa etikalla.
 - Pidä kaukanan lämmöstä (keittoliedestä, uunista, mikrouunista).
- laitteet/terät
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti.
 - K-vatkain, vispilä tai taikinakoukku saattavat värjäntyä, jos ne pestään astianpesukoneessa.

koneen huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohtoon tulee vikaa, koneeseen tulee laitattaa uusi johto, turvallisuussyistä vain joko valmistajan tai valtuutetun KENWOOD-korjausliikkeen toimesta.

jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

- koneen käyttö
 - lisälaitteiden tilaaminen
 - huolto tai korjaus
- ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit koneesi.



ruokaohjeet

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 104

valkoinen vehnäleipä *paksu englantilaistyylinen taikina*

- ainekset
- 1,36kg valkoista leipäjauhoa
 - 15ml suolaa
 - 25g tuoretta hiivaa; tai 15g/20ml kuivahiivaa + 5ml sokeria
 - 750ml lämmintä vettä: 43°C; voit joko käyttää lämpömittaria tai sekoittaa yhteen 250ml kiehuva ja 500ml kylmää vettä
 - 25g laardia tai muuta rasvaa
- valmistusmenetelmä
- 1 **kuivahiivaa käytettäessä:** kaada lämmin vesi kulhoon, lisää hiiva ja sokeri ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen.
tuoretta hiivaa käytettäessä: murena jauhoihin
muut hiivatyytit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
 - 2 Kaada neste koneen kulhoon. Lisää jauhot (hiiva jauhojen mukana tuorehiivaa käytettäessä) sekä suola ja rasva.
 - 3 Vaivaa alimmalla nopeudella 45 - 60 sekuntia. Nosta nopeus numeroon 1, lisäten jauhoa jos tarpeen, kunnes muodostuu taikinaa.
 - 4 Vaivaa edelleen nopeudella 1 noin 3 - 4 minuuttia kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä enää tartu lainkaan kulhon laitoihin.
 - 5 Siirrä taikina voideltuun muovipussiin tai kulhoon jonka peität astiapyyhkeellä. Anna olla lämpimässä paikassa niin kauan että taikina on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi.
 - 6 Vaivaa uudelleen kahden minuutin ajan nopeudella 1.
 - 7 Täytä puoliksi taikinalla neljä voideltua puolen kilon suorakaiteenmuotoista vuokaa, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 8 Paista 230°C lämmössä; *vuokaleipänä* 30 - 35 minuuttia, *sämpylöinä* 10 - 15 minuuttia.
- Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

valkoinen vehnäleipä *mannermainen pehmeä taikina*

- ainekset
- 2,6kg tavallista vehnäjauhoa
 - 1,3l maitoa
 - 300g sokeria
 - 450g margariinia
 - 100g tuoretta hiivaa tai 50g kuivahiivaa
 - 6 vatkattua munaa
 - 5 ripausta suolaa
- Tämä määrä on PM900-mallille. PM400-mallissa puolita määrät ja lisää jauhot yhdellä kertaa**
- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **kuivahiiva:** lisää hiiva ja sokeri maitoon ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen
tuore hiiva: murena jauhoon ja lisää sokeri
muut hiivatyytit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
 - 3 Kaada maito koneen kulhoon. Lisää siihen vatkatut munat ja 2kg jauhoa.
 - 4 Sekoita nopeudella 'min' minuutin ajan ja sitten nopeudella 1 vielä minuutin ajan. Kaavi reunaan tarttunut seos.
 - 5 Lisää suola ja loput jauhoista ja sekoita minuutin ajan alimmalla nopeudella, sitten nopeudella 1 noin 2 - 3 minuuttia kunnes taikina on tasaista.
 - 6 Täytä puoliksi taikinalla muutamia voideltuja puolen kilon suorakaiteenmuotoisia vuokia, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 7 Paista 200°C lämmössä; *vuokaleipänä* 20 - 25 minuuttia, *sämpylöinä* 15 minuuttia.
 - 8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.
- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

ruokaohjeita *jatkoa*

mansikka - ja aprikoositäytekakku

- ainekset: kakkupohja
- 3 kananmunaa
 - 75g sokeria
 - 75g vehnäjauhoa
- täyte ja koristelu
- 150ml paksua kermaa
 - sokeria maun mukaan
 - 225g mansikoita
 - 225g tuoreita aprikooseja
- valmistusmenetelmä
- 1 Halkaise aprikoosit ja poista kivet. Kiehauta aprikoosit pehmeiksi pienessä vesimäärässä jossa on hiukan sokeria.
 - 2 Huuhtelee ja halkaise mansikat.
 - 3 Aloita kakkupohjan valmistus vispaamalla munat ja sokeri vaaleaksi, paksuksi vaahdoksi suurimmalla nopeudella.
 - 4 Irrota kulho ja vispilä. Sekoita jauhot varovasti joukkoon suurella metallilusikalla - tee tämä varoen, jotta kakusta tulisi kuohkea.
 - 5 Kaada taikina kahteen samankokoiseen matalaan (18cm halkaisija) voidellulla paperilla vuorattuun vuokaan.
 - 6 Paista 180°C noin 20 minuuttia kunnes kakun pinta tuntuu sormella kokeillessa kimmoisalta.
 - 7 Kumoa metalliritilälle jäähtymään.
 - 8 Vispaa kerma vahhdoksi suurimmalla nopeudella, lisäten sokeria maun mukaan.
 - 9 Paloittele aprikoosit ja kolmannes mansikoista. Ota puolet kermavaahdosta erilleen ja sekoita ne siihen.
 - 10 Levitä tämä kermaseos yhden kakun päälle ja aseta toinen kakku niiden päälle.
 - 11 Levitä jäljelläoleva kermavaahto kakun päälle ja koristelee lopuilla mansikoilla.

marengit

- ainekset
- 4 kananmunanvalkuaista
 - 250g tomusokeria, sihdattuna
- valmistusmenetelmä
- 1 Peitä paistinpelti tarttumattomalla leivinpaperilla.
 - 2 Vispaa munia ja sokeria noin kymmenen minuutin ajan suurimmalla nopeudella, kunnes seoksesta muodostuu pystyssä seisovaa vaahtoa.
 - 3 Nostelee vaahtoa pellille ruokalusikalla pikkulapsen nyrkin kokoiisiin kasoihin. Voit myös pursottaa marengit pellille pursottimella 2,5cm:n tähdenmuotoista suutinta käyttäen.
 - 4 Paista 110°C noin 4 - 5 tuntia kunnes marengit ovat kiinteitä ja rapeita. Jos marengit uhkaavat tulla ruskeiksi paiston aikana, pönkitä uunin luukku raolleen.
- Säilytä marengit ilmatiiviisti.

voitaikina (murea)

- ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
 - 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4 rkl)
- vihje
- Älä sekoita liian kauan
- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

ruokaohjeita *jatkoa*

hampurilaiset

- ainekset • 250g naudanpaistia
- valmistusmenetelmä
- 1 Leikkele 2,5cm kuutioiksi.
 - 2 Jos et omista lihamylyä, voit jauhaa lihan pieni määrä kerrallaan tehosekoittimessa. Käytä nopeutta 2 enintään 15 sekuntia kerrallaan. Puhdista liha pois terän ympäriltä jokaisen lastin jälkeen.
 - 3 Sekoita joukkoon mausteeksi esim. sipulisilppua, tuoreita tai kuivia yrttejä, karkeasti jauhettua mustaa pippuria, ja sitruunan mehua ja kuorta.
 - 4 Muodosta seoksesta kaksi hampurilaista ja paista ne kauttaaltaan.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Parmaklarınızı robotun hareketli ve ek parçalarından uzak tutunuz.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız ve çocukları aygıtı yaklaştırmayınız.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı mutfak robotunu onarımcıya götürüp denetimden geçirtiniz. Bu konuda 118. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları ve aynı anda birden fazla ek parça kullanmayınız.
- Aygıtı hiçbir zaman 114. sayfada açıklanan azami kullanım miktarlarının üstünde yiyecek doldurmayınız.
- Çocukların bu aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Herhangi bir ek parçayı kullanmadan önce parçayla birlikte verilen güvenlik önlemlerini dikkatle okuyunuz.
- Bu mutfak robotu yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.

elektrik akımına bağlanması

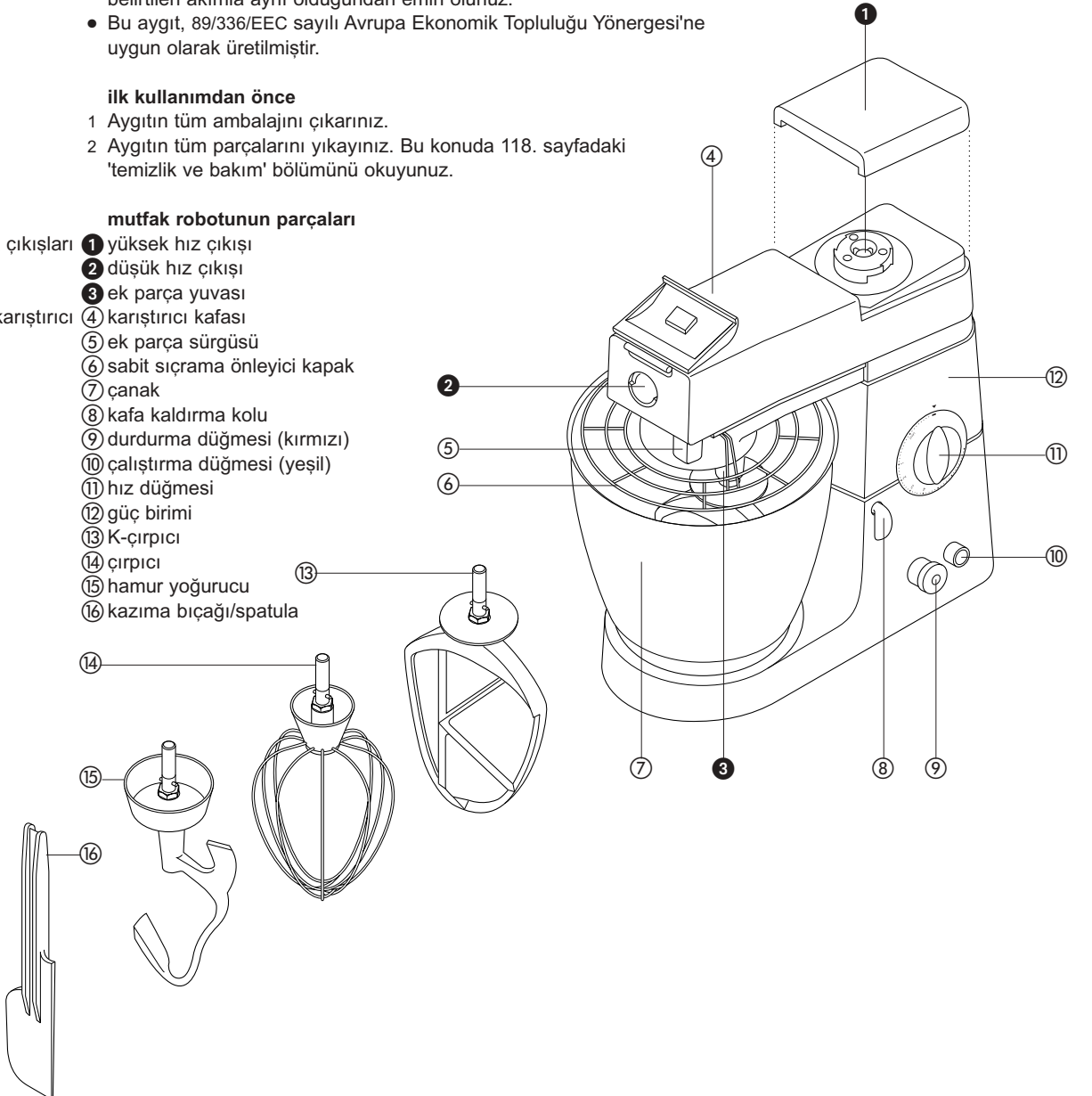
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 118. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

mutfak robotunun parçaları

- ek parça çıkışları
- 1 yüksek hız çıkışı
 - 2 düşük hız çıkışı
 - 3 ek parça yuvası
- karıştırıcı
- 4 karıştırıcı kafası
 - 5 ek parça sürgüsü
 - 6 sabit sıçrama önleyici kapak
 - 7 çanak
 - 8 kafa kaldırma kolu
 - 9 durdurma düğmesi (kırmızı)
 - 10 çalışma düğmesi (yeşil)
 - 11 hız düğmesi
 - 12 güç birimi
 - 13 K-çirpici
 - 14 çirpici
 - 15 hamur yoğurucu
 - 16 kazıma bıçağı/spatula



karıştırıcı

karıştırıcının parçaları ve kullanımı

- K-çırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püre yapmak için kullanılır.
- çırpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve şekeri kremalaştırmak gibi ağır karışımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde çırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı karışımlar için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ① ve karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
 - 2 Duruncaya kadar çeviriniz ② ve itiniz.
 - 3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz ③
 - 4 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz ve karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz. **Aksi taktirde karıştırıcı çalışmaz.**
 - 5 İsteddiğiniz hızı seçiniz.
 - 6 Çalıştırmak için yeşil düğmeye basınız. Durdurmak için kırmızı düğmeye basınız.
 - 7 Ek parçayı yerinden çıkarınız.
- Karıştırıcı çalışırken karıştırıcının kafasını yukarı kaldırırsanız, karıştırıcı çalışmasını durdurur.
- ek parça çıkarma yanlış takılmış K-çırpıcı

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

ekmek yapma

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

PM400

en çok kullanım miktarları

- Un ağırlığı: 680gr
 - Un ağırlığı: 1.36kg
 - Toplam ağırlık: 2.18kg
 - Un ağırlığı: 1.3kg
 - Toplam ağırlık: 2.5kg
 - Toplam ağırlık: 2.72kg
 - 12 yumurta akı
- hamur işi tatlılar
katı mayalı hamur
İngiliz türü
yumuşak mayalı hamur
Avrupa türü
meyveli kek karışımları
yumurta akları

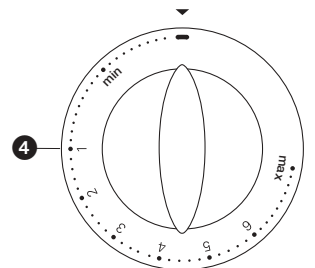
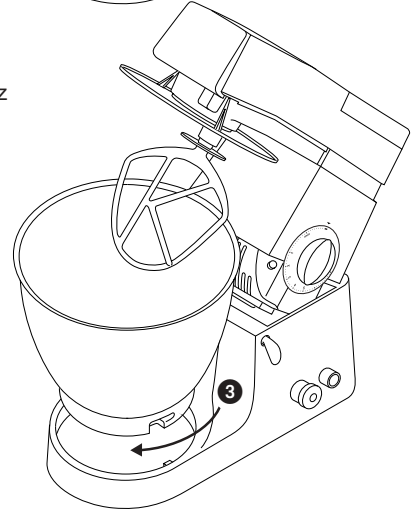
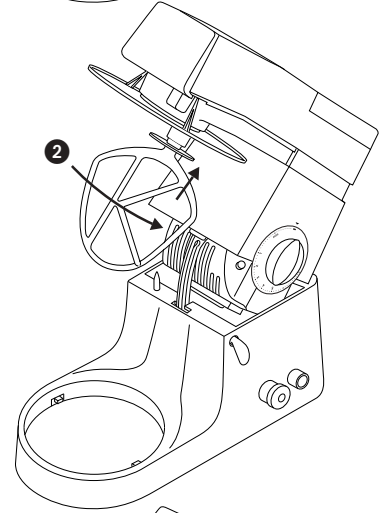
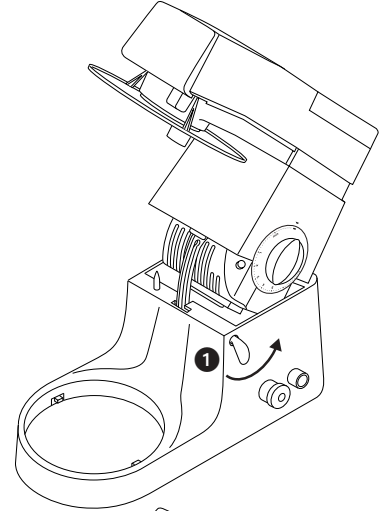
PM900

en çok kullanım miktarları

- Un ağırlığı: 910gr
- Un ağırlığı: 1.5kg
- Toplam ağırlık: 2.4kg
- Un ağırlığı: 2.6kg
- Toplam ağırlık: 5kg
- Toplam ağırlık: 4.55kg
- 16 yumurta akı

hız seçimi ④

- K-çırpıcı
- yağ ve şekeri kremalaştırmak için asgari hızdan başlayınız ve giderek 5. hıza geçiniz.
 - kremalı karışımlara yumurta çırpmak için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
 - un, meyve vbg içerikleri karıştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
 - kek karışımları için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
 - yağı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- çırpıcı
- En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoğurucu
- 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.



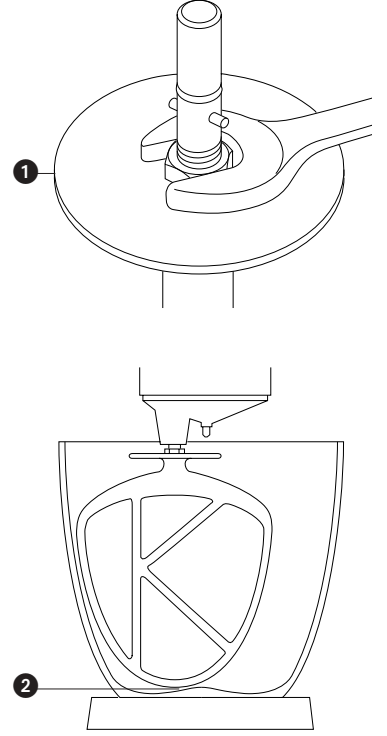
temizlik için 118. sayfayı okuyunuz

sorun giderme

sorun

- Çırpıcı ya da K-ırpıcı çanağın dibine deęiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulařmıyorsa.
- özüm • Ek parçanın ykseklilięini ařaęıda gösterildięi gibi ayarlayınız:

- 1 Aygıtın çalıřmasını durdurunuz ve fiřini prizden çekiniz.
- 2 Karıřtırıcının kafasını kaldırarak ırpıcıyı ya da K-ırpıcıyı takınız.
- 3 Ek parçayı tutarak Őekil 1'de gösterildięi gibi somunu gevřetiniz.
- 4 Karıřtırıcının kafasını ařaęıya doęru itiniz.
- 5 Mili çevirerek yükseklilięi ayarlayınız. ırpıcının ya da K-ırpıcının çanağın dibine **deęecek kadar** yakın olması, Őekil 2'de gösterildięi gibi en iyi ykseklilik ayarıdır.
- 6 Karıřtırıcının kafasını kaldırınız ve ırpıcı ya da K-ırpıcıyı tutarak somunu sıkıřtırınız.



ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

Yassı pasta yapıcı ① AT970

Ek pasta yapıcı parçalar (resimde gösterilmemiştir) A970 ek parçaları ile kullanılır

AT971 talyatelle
AT972 talyolini
AT973 trenette
AT974 spagetti

Pasta yapıcı ② AT910, maccheroni rigati die ile birlikte gönderilmiştir
12 isterseniz diğer kalıpları ve bisküvi yapıcı da takabilirsiniz

roto yiyecek kesicisi ③ AT948A 4 kesme diski içerir

Çoklu gıda öğütücü ④ AT950A şunları içerir:
a büyük sosis yapıcı
b küçük sosis yapıcı
c kebbe yapıcı

Tahıl öğütücü ⑤ AT941A

sert meyve sıkacağı ⑥ AT312

Ön dilimleyici/rende ⑦ AT998A 3 kesme diski içerir
AT998A modelleri için

seçimlik diskler a çok kalın dilimleyici, parça no. 639021
b soyma diski, parça no. 639150
c standart parmak patates dilimleyici, parça no. 639083

sıvılaştırıcı ⑧ 1,5 lt akrilik AT337, 1.5 ll cam AT338

çoklu öğütücü ⑨ AT320 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir

Kesintisiz merkezkaç

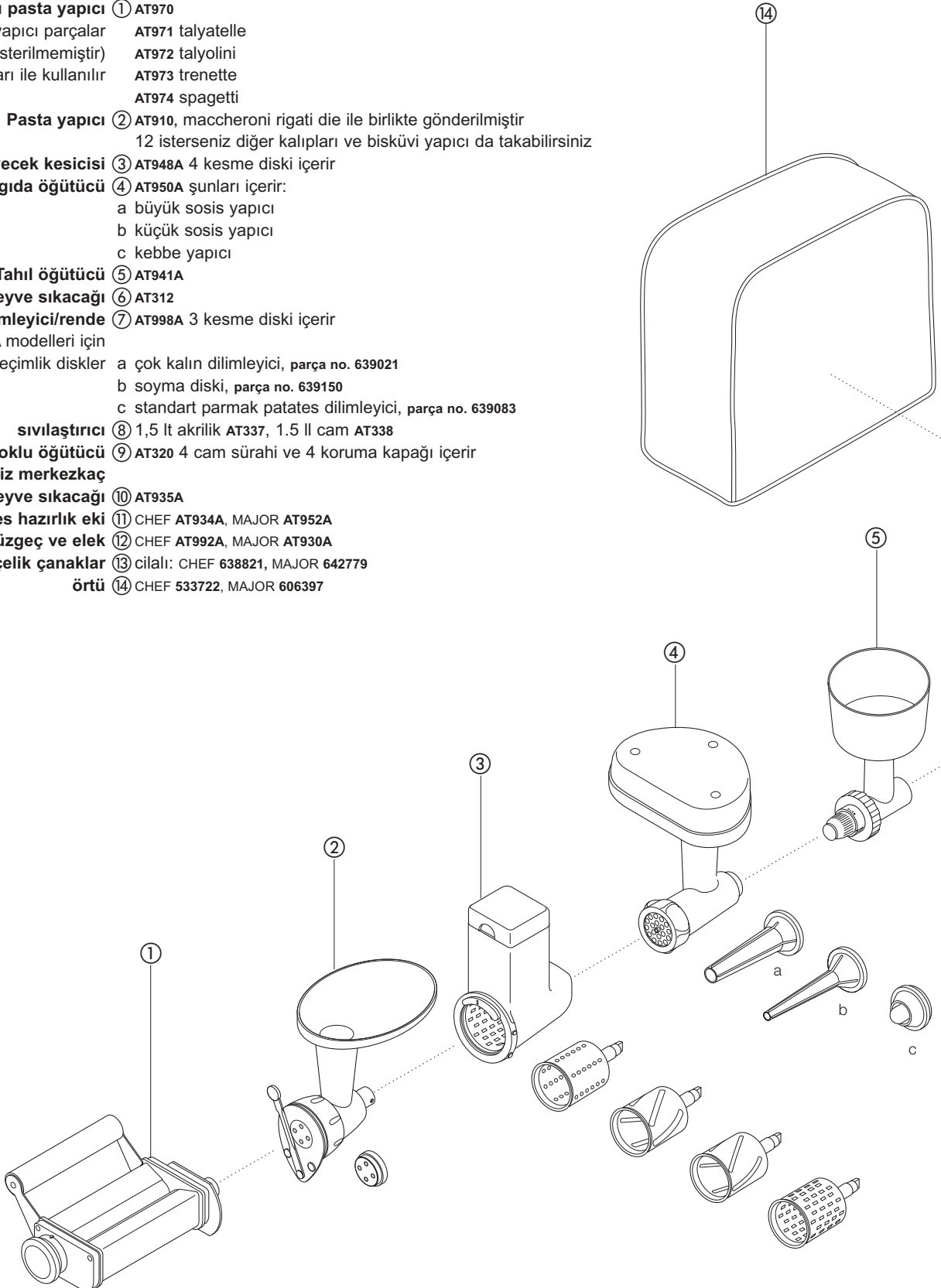
meyve sıkacağı ⑩ AT935A

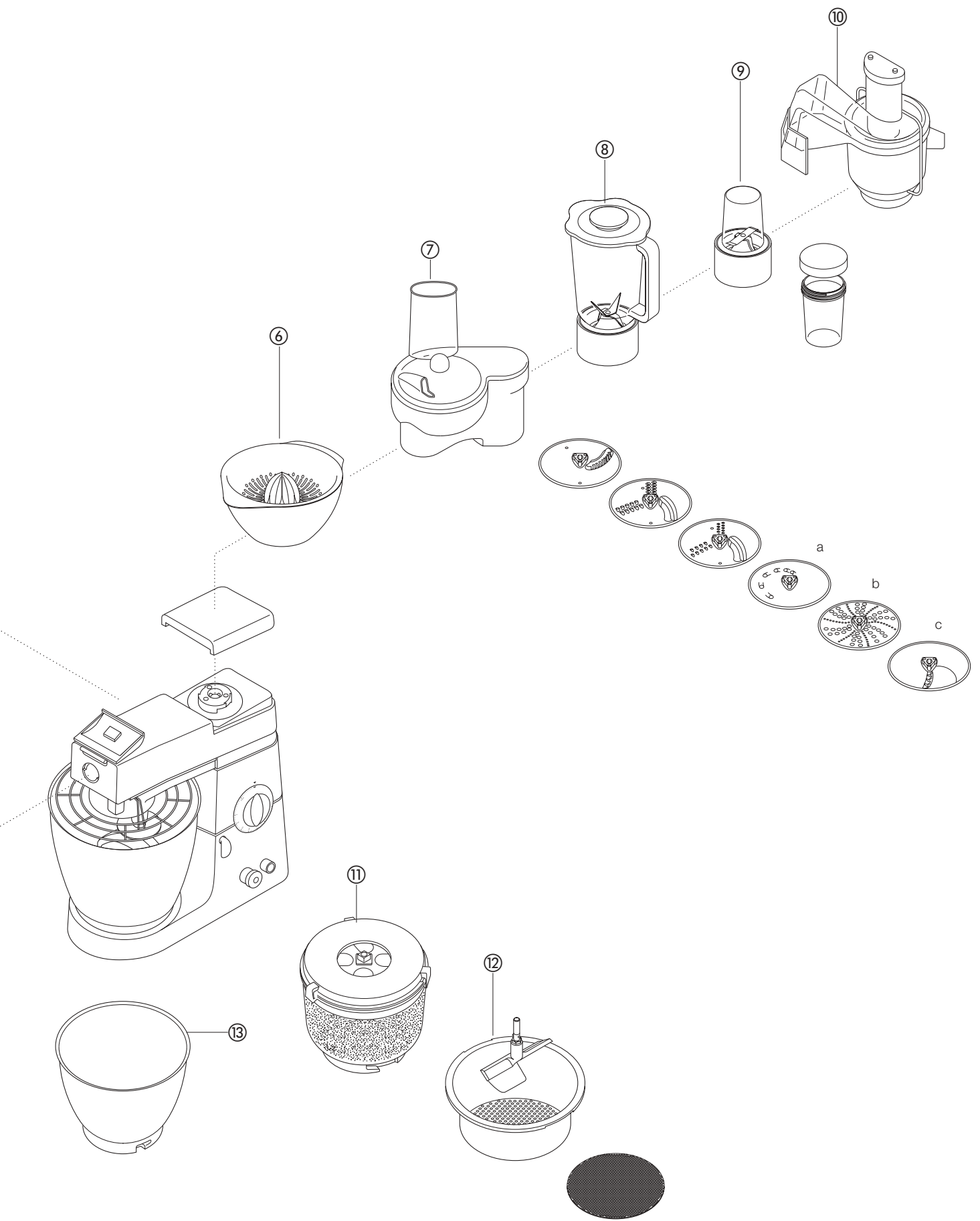
patates hazırlık eki ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

süzgeç ve elek ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

paslanmaz çelik çanaklar ⑬ cilalı: CHEF 638821, MAJOR 642779

örtü ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





temizlik ve bakım

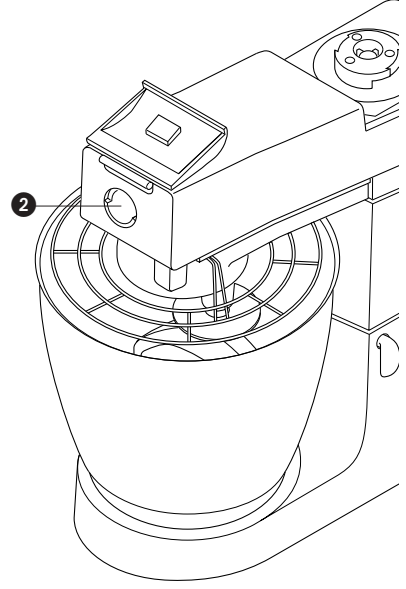
temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- **çıkış deliklerinde** 2 çok az yağ birikintisi olabilir. Bu durum normaldir ve ilk kullanımdan önce bir bezle siliniz.

- güç birimi
- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanaklar
- çanakları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız.
 - Paslanmaz çelik çanak kullanıyorsanız telli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
 - Ocak, fırın ve mikro dalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayız. Hiçbir biçimde ısıyla temas ettirmeyiniz.
- ek parçalar
- Ek parçaları elle yıkayınız ve tamamen kurulayınız.
 - K-çırpıcı, çırpıcı ve hamur yoğurucu bulaşık makinesinde yıkanırsa bu parçaların rengi solabilir.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.



yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 114. sayfaya bakınız.

beyaz ekmek katı İngiliz hamuru

- içerikler
- 1.36kg sert sade un
 - 15ml (3 çay kaşığı) tuz
 - 25gr taze maya ya da 15gr kuru maya ve 5ml (1 çay kaşığı) toz şeker
 - 750ml ılık su (43°C). Isılçerle suyun ısısını ölçünüz ya da 500ml soğuk suya 250ml kaynar su ilave ediniz
 - 25gr yağ

- pişirme yöntemi
- 1 **kuru maya** (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 2 Karışımı çanağa dökünüz. Arkasından unla birlikte varsa taze maya, tuz ve yağ ilave ediniz.
 - 3 En az hızda 45 - 60 saniye yoğurunuz. Arkasından gerekirse daha fazla un ilave ediniz ve maya oluşuncaya kadar aygıtı 1. hızda çalıştırınız.
 - 4 Daha sonra hamur düz, esnek ve çanağın kenarlarında hamur parçaları bırakmayan hale gelene kadar 1. hızda 3 - 4 dakika daha yoğurunuz.
 - 5 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba ya da bir çanak içerisine aktarınız ve üzerini bir bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 6 1. hızda hamuru 2 dakika daha yoğurunuz.
 - 7 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 8 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
- Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

beyaz ekmek yumuşak Avrupa hamuru

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

Bu miktar PM900 serileri içindir. PM400 serileri için, miktarı yarıya indirin ve tüm unu bir kerede ekleyin

- pişirme yöntemi
- 1 Margarin süt içerisinde eritiniz ve 43°C ısıya getiriniz.
 - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış yumurtaları ve 2kg unu ilave ediniz.
 - 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışımları çanağa itiniz.
 - 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
 - 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

- kaymaklı çilek ve kayısı keki**
- içerikler: pandispanya • 3 yumurta
• 75gr toz şeker
• 75gr sade un
- içeriği ve süslemesi • 150ml koyu kaymak
• Damak tadına göre şeker
• 225gr çilek
• 225gr kayısı
- pişirme yöntemi 1 Kayısları ikiye ayırınız ve çekirdeklerini çıkarınız. Arkasından tatlandırmak için şeker ilave ederek çok az suda hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz.
2 Çilekleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
3 Pandispanya yapmak için karışım koyulaşınca kadar yumurtaları ve şekerini çırpınız.
4 Çanağı ve çırpıcı yerinden çıkarınız. Büyük bir metal kaşıkla un ilave ediniz ve pandispanyanın doğru kıvamda olması için hafifçe karıştırınız.
5 Karışımı 18cm'lik yağlanmış iki tepsiye koyunuz.
6 180°C ısıda ya da ısı derecesi 4'e ayarlanmış olarak yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Hafifçe dokunduğunuzda esnek hale gelince pişmiş demektir.
7 Daha sonra pandispanyayı tel bir rafa koyunuz.
8 Kaymağı sertleşinceye kadar en yüksek hızda çırpınız. Tat vermek için şeker ilave ediniz.
9 Kayısları ve çileklerin üçte birini parça parça kesiniz. Arkasından bunları kaymağa batırınız.
10 Bu karışımı pandispanyalardan birinin üzerine sürünüz ve ikinci pandispanyayı üstüne kapayınız.
11 Artan kremayı pandispanyanın üstüne sürünüz ve kalan çileklerle süsleyiniz.

- kaymaklı kurabiye**
- içerikler • 4 yumurta akı
• 250gr elenmiş pudra şekerini
- pişirme yöntemi 1 Pişirme tepsisini yapışmaz kağıtla kaplayınız.
2 Yumurta aklarını ve şekerini koyulaşınca kadar yaklaşık 10 dakika en yüksek hızda çırpınız.
3 Elde ettiğiniz karışımı bir kaşıkla pişirme tepsisine koyunuz ya da 2.5cm yıldız ağızlı sıkma torbası kullanınız.
4 110°C ısıda ya da ısı derecesi 1/4'e ayarlanmış fırında kurabiyeler kuru hale gelme kadar pişiriniz. Kurabiyeler kahverengimsi renk almaya başlayınca fırının kapağını biraz aralayınız.
• Kaymaklı kurabiyeleri hava geçirmez bir kutuda saklayınız.

- gevrek kek**
- içerikler • 450gr tuzla birlikte elenmiş un
• 5ml (1 çay kaşığı) tuz
• 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
• Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- faydalı bilgi • Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- pişirme yöntemi 1 Unu çanağa dökünüz. Margarini parçalara keserek una katınız.
2 Karışımı ekme kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

danaburger

- içerikler • 250gr sinirsiz dana eti
- pişirme yöntemi
- 1 Eti 2.5cm.lik kuşbaşı halinde kesiniz.
 - 2 Kıyma donatınız yoksa, sıvılaştırıcıyı kullanınız ve eti azar azar çekiniz. Aygıtı 2. hızda **en fazla** 15 saniye çalıştırınız. Her çekim arasında bıçakların arasını temizleyiniz.
 - 3 Kıyılmış soğan, taze ve kuru baharat, çekilmiş karabiber, limon suyu ve bir dilim limon katıp karıştırınız.
 - 4 2 burger yapınız ve orta ile yüksek derece ateşte iyice pişene kadar ızgara ediniz.

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 namontovaného příslušenství.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, je-li spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 128.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 124.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro přípravu pokrmů v domácnosti.

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 'péče a čištění', str. 128.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství 1 rychloběžný vývod

2 pomaloběžný vývod

3 zásuvka pro nástroje

robot 4 rameno robota

5 západka vývodu

6 pevná ochranná mřížka

7 pracovní mísa

8 páčka zvedání ramena

9 tlačítko stop (červené)

10 tlačítko start (zelené)

11 regulátor rychlosti

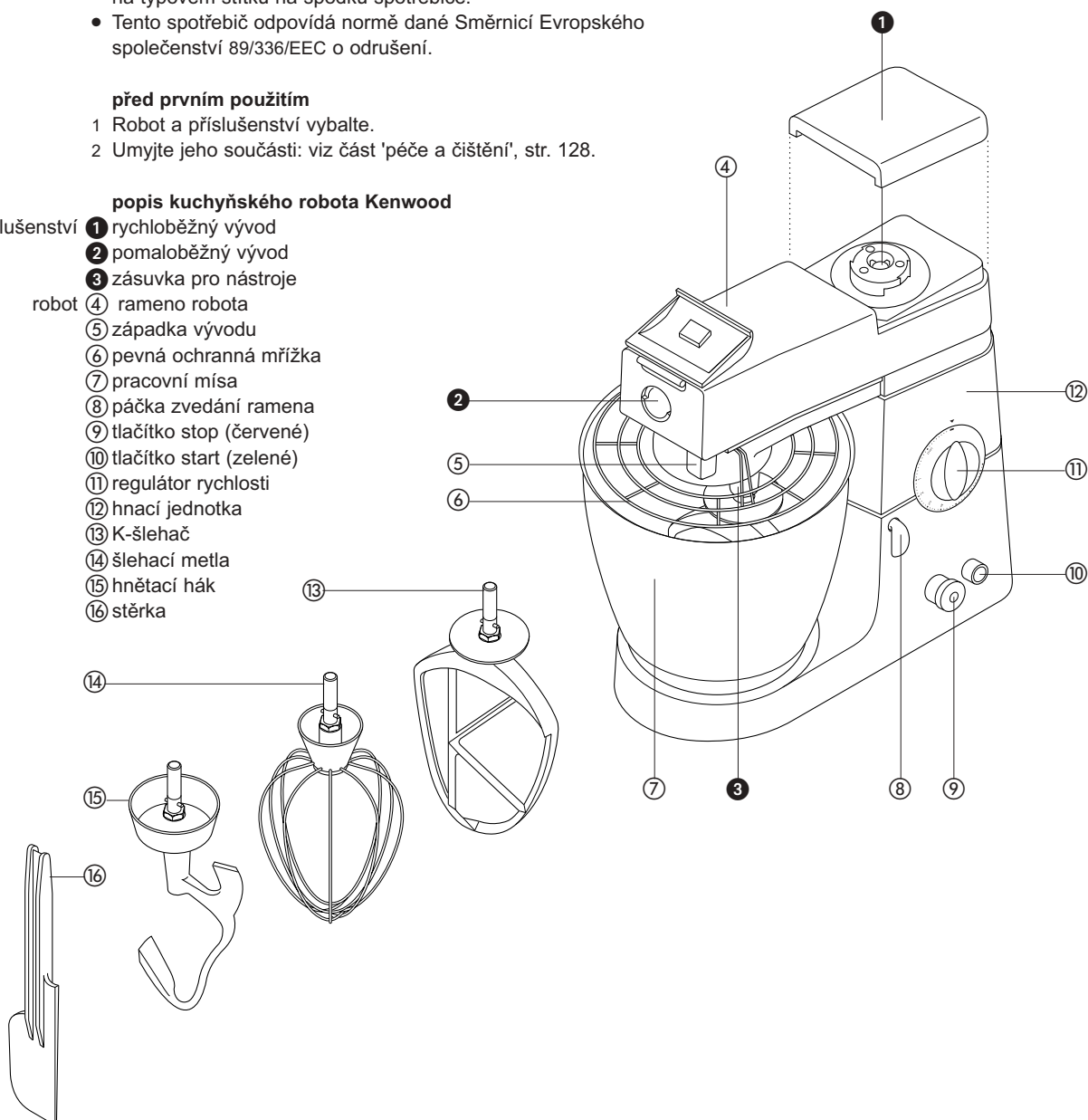
12 hnací jednotka

13 K-šlehač

14 šlehačí metla

15 hnětací hák

16 stěrka



kuchyňský strojek

míchací nástroje a některé možnosti jejich použití

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

postup použití robota

- 1 Páčku zvedání ramena stiskněte směrem doleva **1** a rameno zvedněte, až se zajistí v horní poloze.
- montáž nástroje 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 Páčku zvedání ramena stiskněte doleva a rameno zatlačte, až se zajistí v spodní poloze - **jinak robot nebude fungovat.**
- 5 Zvolte si rychlost
- 6 Robota spustíte stisknutím zeleného tlačítka. Stisknutím červeného tlačítka ho vypnete.
 - Pokud zvednete rameno robota při běžícím motoru, robot se zastaví.
- demontáž nástroje 7 Vyšroubujte ho.

- rady
- V pravidelných intervalech robot vypnejte 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.

PM400

maximální množství

- 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

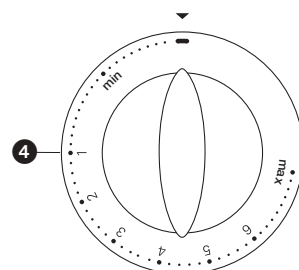
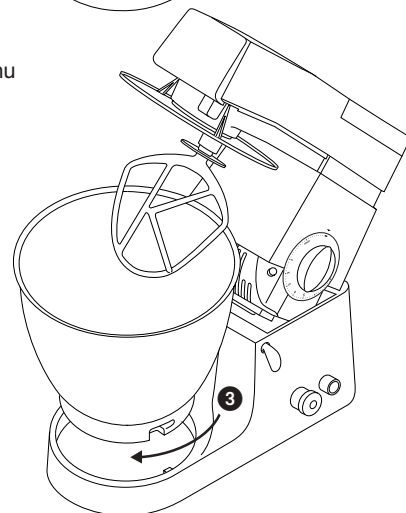
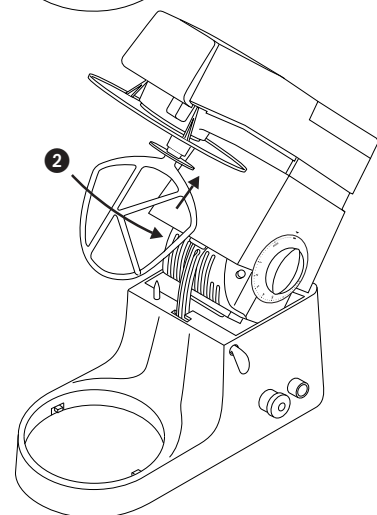
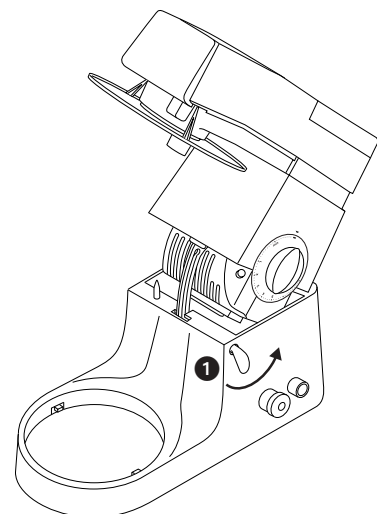
PM900

maximální množství

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

rychlosti **4**

- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlost zvyšujte až na 5.
- **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – 'max'.
- **vmíchávání mouky, ovoce apod.** 'min' – 1.
- **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí 'min', a postupně zvyšujte až na 'max'.
- **rozetření tuku s moukou** 'min' – 2.
- šlehací metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.



návod k čištění naleznete na str. 128

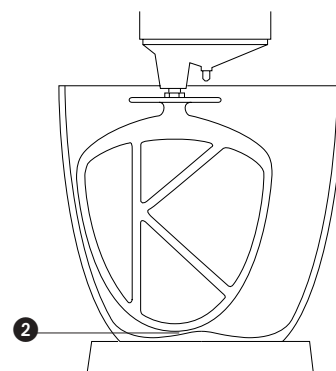
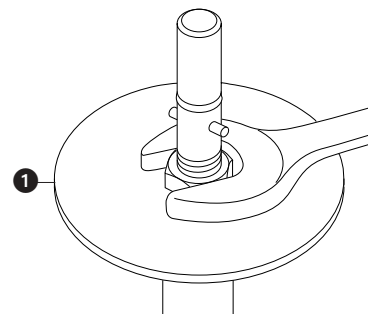
seřízení a drobné opravy

problém

- Šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi 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 ①.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídte výšku otáčením hřídele. Šlehací metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mísy ②.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehací metlu/K-šlehač a matici utáhněte.

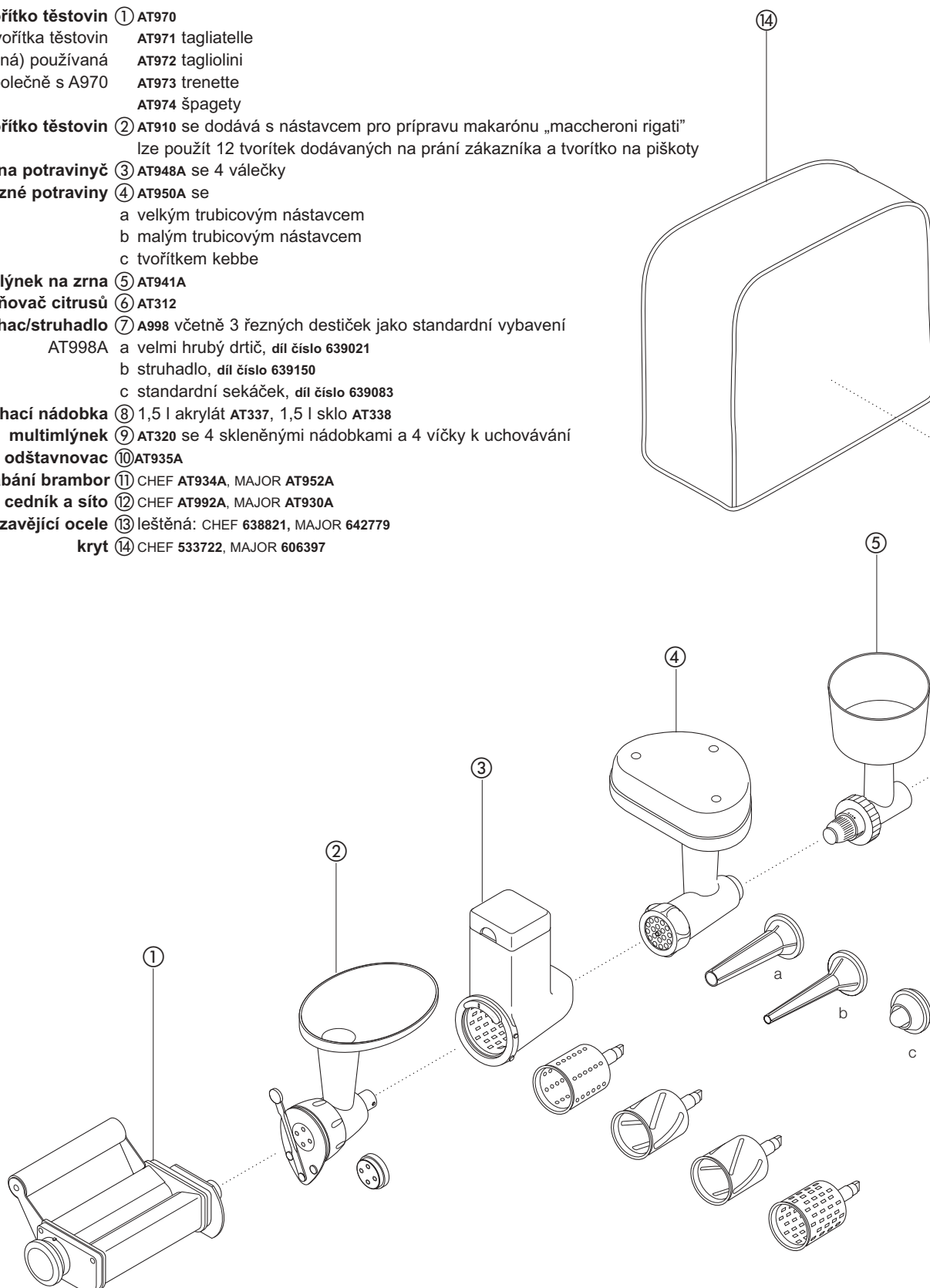


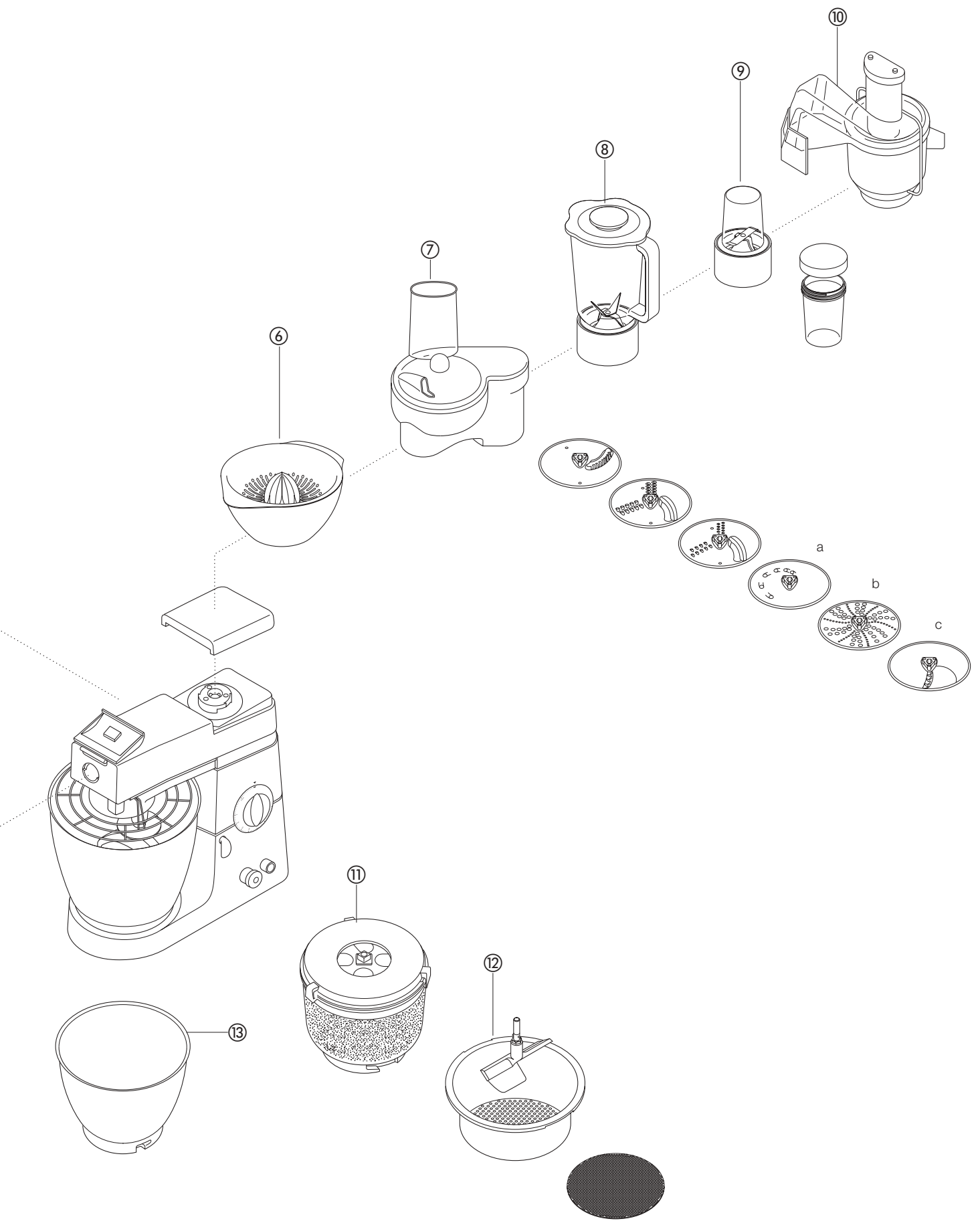
dodávané příslušenství

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 AT970
 přídavná tvořítka těstovin (nezobrazená) používaná společně s A970
 AT971 tagliatelle
 AT972 tagliolini
 AT973 trenette
 AT974 špagety
- tvořítko těstovin** ② AT910 se dodává s nástavcem pro přípravu makarónu „maccheroni rigati“ lze použít 12 tvorítek dodávaných na přání zákazníka a tvořítko na piškoty
- otocný nuž na potravinyč** ③ AT948A se 4 válečky
- mlýnek na různé potraviny** ④ AT950A se
 a velkým trubicovým nástavcem
 b malým trubicovým nástavcem
 c tvořítkem kebbe
- mlýnek na zrna** ⑤ AT941A
- odšťavňovač citrusů** ⑥ AT312
- krouhac/struhadlo** ⑦ A998 včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení
 AT998A
 a velmi hrubý drtič, díl číslo 639021
 b struhadlo, díl číslo 639150
 c standardní sekáček, díl číslo 639083
- míchací nádobka** ⑧ 1,5 l akrylát AT337, 1,5 l sklo AT338
- multimlýnek** ⑨ AT320 se 4 skleněnými nádobkami a 4 víčky k uchování
- non-stop odšťavňovač** ⑩ AT935A
- nástavec na škrábání brambor** ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
- cedník a síto** ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- mísy z nerezavějící ocele** ⑬ leštěná: CHEF 638821, MAJOR 642779
- kryt** ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Kolem vývodu ② se po prvním použití mohou objevit stopy maziva. Jde o normální jev, mazivo stačí jen utřít.

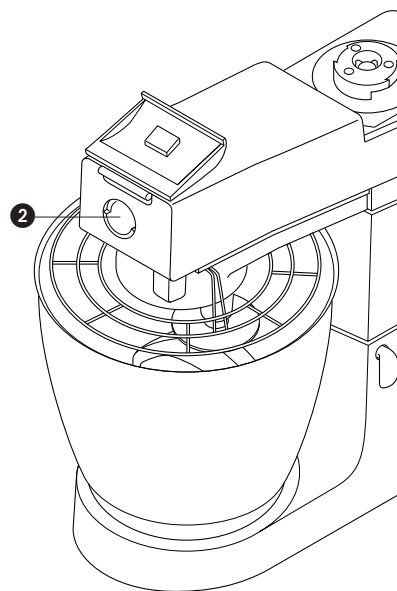
- hnací jednotka
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
 - Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- mísy
- Umyjte v ruce a důkladně vysušte.
 - Máteli mísu z nerezů, nepoužívejte na ni ocelový kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraníte octem.
 - Mísy chraňte před žářem (plotýnek sporáků, trouby, mikrovlnného záření).
- nástroje
- Umyjte v ruce a do sucha utřete.
 - U K-šlehače, šlehací metly a hnětacího háku může při mytí v myčce na nádobí dojít ke změně barvy.

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. 124

bílý chléb tuhé těsto britského typu

- přísady
- 1,36kg hrubé mouky
 - 3 lžičky soli
 - 25g čerstvých kvasnic; nebo 15g sušených kvasnic + 1 lžička cukru
 - 750ml vody teplé 43°C. Použijte teploměr nebo nalejte 250ml vařící vody do 500ml vody studené.
 - 25g sádla
- postup
- 1 **Sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 2 Tekutiny nalejeme do pracovní mísy. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
 - 3 Hněteme minimální rychlostí 45 - 60 sekund. Pak zrychlíme běh na rychlost 1, v případě potřeby přidáme mouku, až se vytvoří těsto.
 - 4 Pokračujeme v hnětení rychlostí 1 další 3 - 4 minuty, až je těsto hladké a pružné a nelepí se na stěny mísy.
 - 5 Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku, nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
 - 6 Vykytnuté těsto znovu prohněteme rychlostí 1 po dobu 2 minut.
 - 7 Těstem do poloviny naplníme 4 vymaštěné bochníkové formy (450g), nebo z něj vytváříme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple dokynout, až se objem těsta opět zdvojnásobí.
 - 8 Pečeme v horké troubě o teplotě 230°C; *chleba* asi 30 - 35 minut, *housky* 10 - 15 minut.
- Řádně upečený chléb musí při poklepu zesponu znít dutě.

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

- přísady
- 2,6kg hladké mouky
- Toto množství je pro radu PM900. Pro radu PM400 použijte poloviční množství a přidejte všechnu mouku najednou**
- 1,3 l mléka
 - 300g cukru
 - 450g pokrmového tuku
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
 - 6 rozšlehaných vajec
 - sůl
- postup
- 1 Pokrmový tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.
 - 2 **Sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg mouky.
 - 4 Zpracováváme 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
 - 5 Přidáme sůl a 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 těst 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 zesponu znít dutě.
- Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

recepty pokračování

jahodový a meruňkový dort

- přísady: piškot
- 3 vejce
 - 75g jemného krystalového cukru
 - 75g hladké mouky
- náplň a ozdoba
- 150ml husté smetany
 - cukr podle chuti
 - 225g jahod
 - 225g meruněk
- postup
- 1 Meruňky rozpůlíme a odstraníme pecky. Lehce je povaříme v trošce vody s cukrem podle chuti, až změknu.
 - 2 Jahody opláchneme a rozpůlíme.
 - 3 Piškotové těsto připravíme z vajec a cukru, které šleháme maximální rychlostí tak dlouho, až směs zesvětlí a zhoustne.
 - 4 Vyndejte mísu a odmontujte šlehací metlu. Do směsi vmíchejte mouku pomocí velké kovové lžice L buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
 - 5 Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (18cm), které jsme před tím vymastili a vyložili pergamenovým papírem.
 - 6 Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°C. Hotový piškot musí při lehkém zatlačení vyskočit zpět.
 - 7 Upečený piškot vyndáme z formy a necháme vychladnout na drátěném roštu.
 - 8 Maximální rychlostí ušleháme ze smetany šlehačku, do níž podle chuti přidáme cukr.
 - 9 Meruňky a třetinu jahod nahrubo rozkrájíme a vmícháme do poloviny šlehačky.
 - 10 Tuto směs rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajících jahodami.

sněhové pusinky

- přísady
- 4 bílky
 - 250g prosetého práškového cukru
- postup
- 1 Plechy na pečení vyložíme nelepivým pergamenovým papírem na pečení.
 - 2 Bílky a cukr šleháme maximální rychlostí asi 10 minut, až se vytvoří tuhý sníh, který stojí do špičky.
 - 3 Ze směsi tvoříme lžicí přímo na plechu pusinky (nebo použijeme stříkací pytlík s hvězdicovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlahé troubě při teplotě 110°C, až jsou pusinky pevné a křehké. Pokud pusinky začnou při pečení hnědnout, dvířka trouby mírně pootevřeme.
- Hotové pusinky skladujeme v plechové krabici s dobře těsnícím víkem.

linecké těsto (shortcrust)

- přísady
- 450g mouky proseté společně s
 - 1 lžičkou soli
 - 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
 - asi 4 lžice vody
- rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.
- postup
- 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
 - 2 Zpracovávejte rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat mastně.
 - 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.

recepty *pokračování*

beefburgers hovězí karbanátky

přísady • 250g hovězího masa bez šlach

postup 1 Maso rozkrájíme na 2,5cm kostky.

2 Pokud nemáte mlýnek na maso, použijte mixér, kterým po malých dávkách hovězí rozsekáte. Mixér spusťte rychlostí 2 na **maximálně** 15 sekund. Mezi dávkami sekací nože vždy vyčistěte.

3 Rozsekané maso smícháme s různým kořením, jako např. rozsekanou cibulkou, zeleným kořením (čerstvé nebo sušené), nahrubo umletým černým pepřem a šťávou a nastrouhanou kůrou z citronu.

4 Vytvarujeme 2 karbanátky, které pečeme na středně až velmi horkém grilu tak dlouho, až je maso zcela propečené.

a robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket 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 használják a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 138. 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. 134. oldal).
- Soha ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak a készülékkel.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.

csatlakoztatás

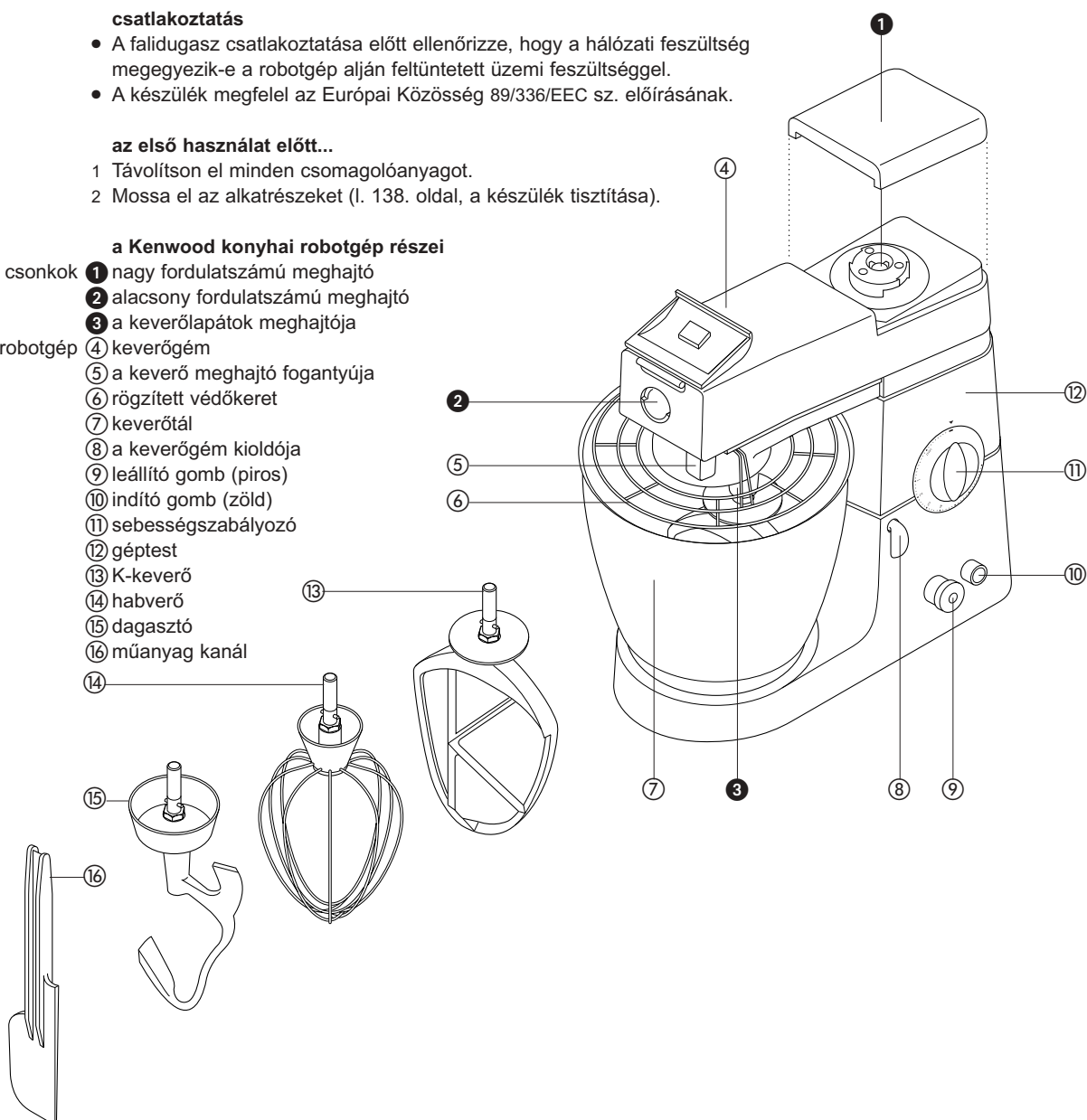
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 138. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomók **1** nagy fordulatszámú meghajtó
2 alacsony fordulatszámú meghajtó
3 a keverőlapátok meghajtója
- a robotgép **4** keverőgém
5 a keverő meghajtó fogantyúja
6 rögzített védőkeret
7 keverőtál
8 a keverőgém kioldója
9 leállító gomb (piros)
10 indító gomb (zöld)
11 sebességszabályozó
12 géptest
13 K-keverő
14 habverő
15 dagasztó
16 műanyag kanál



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban **1**, majd ütközésig hajtja fel a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- a keverők rögzítése 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgémen levő csatlakozóba **2**, majd ütközésig nyomja be.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában. **3**
- 4 Fordítsa el ismét a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, és hajtja vissza a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi. Amíg a keverőgép nem rögzül tökéletesen, a robotgép motorja nem indul el.
- 5 A sebességszabályzót állítsa a kívánt fokozatra.
- 6 A keverés elindításához nyomja meg a zöld indító gombot. A motort a piros gombbal állíthatja le.
 - Ha a keverőgémet keverés közben próbálja felhajtani, a motor azonnal leáll.
- a keverő kivétele 7 Csavarja ki a keverőt a meghajtó tengelyből.

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

kenyértészta készítés

- fontos megjegyzések
- Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.
 - Ha a gép motorja erőlködik, kapcsolja ki, majd 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.

PM400

maximális mennyiségek

- linzertészta** • 680g lisztből
- kemény kelttészta** (kenyérhez) • 1,35kg lisztből
- lágú kelttészta** (kalácsához) • teljes tömeg 2,18kg
- 1,3kg lisztből
- teljes tömeg 2,5kg
- püspökkenyér (gyümölcs torta)** • teljes tömeg 2,72kg
- tojásfehérje** • 12

PM900

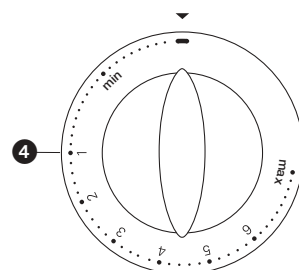
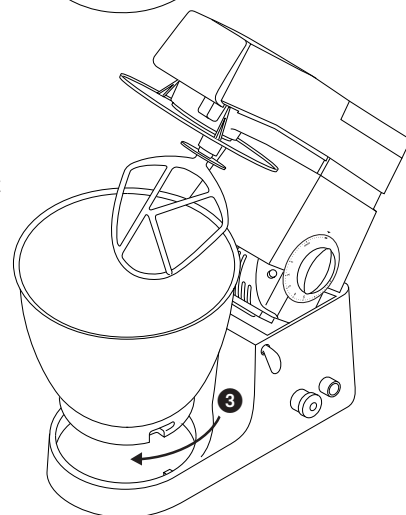
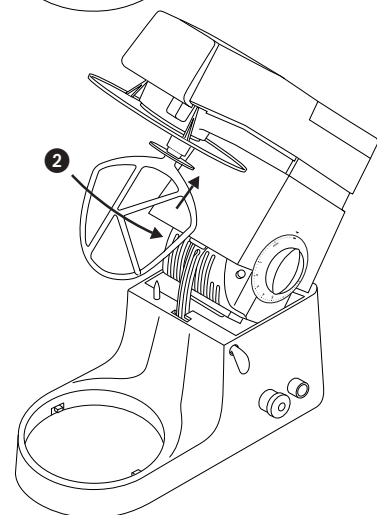
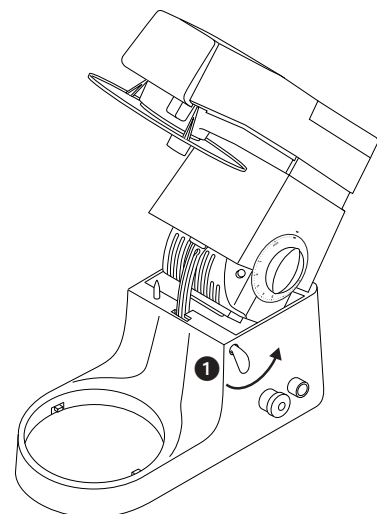
maximális mennyiségek

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

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K-keverő • **zsír és cukor kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon az 5-ös fokozatra.
- **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1-es fokozatra.

a készülék tisztítása - 138. oldal



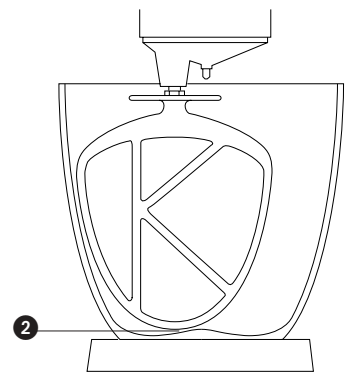
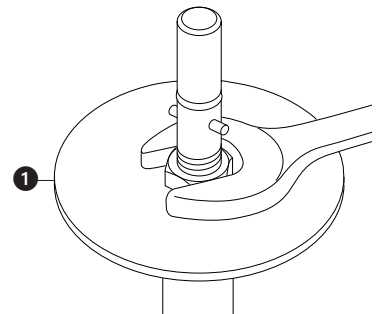
hibakeresés

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

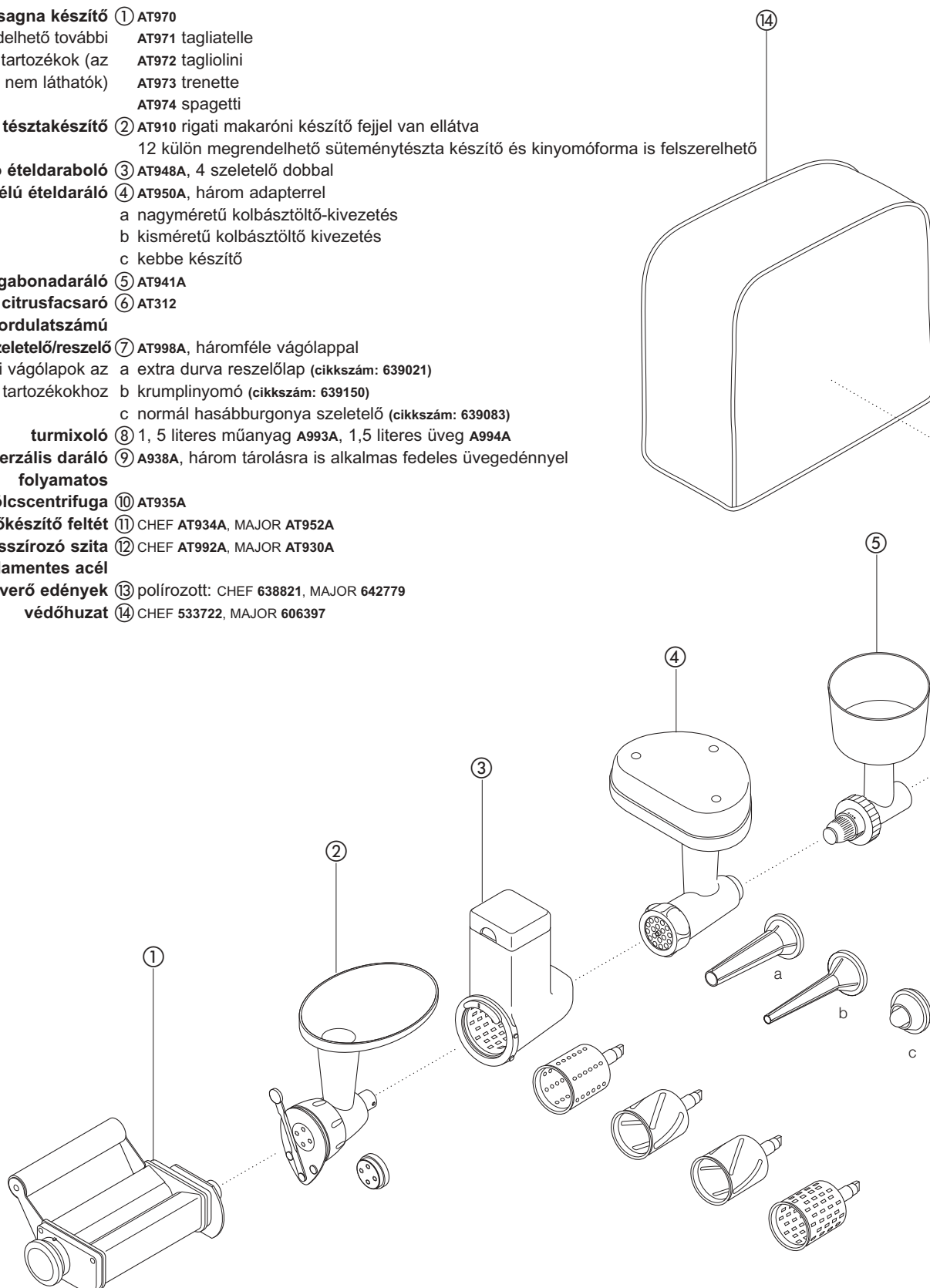


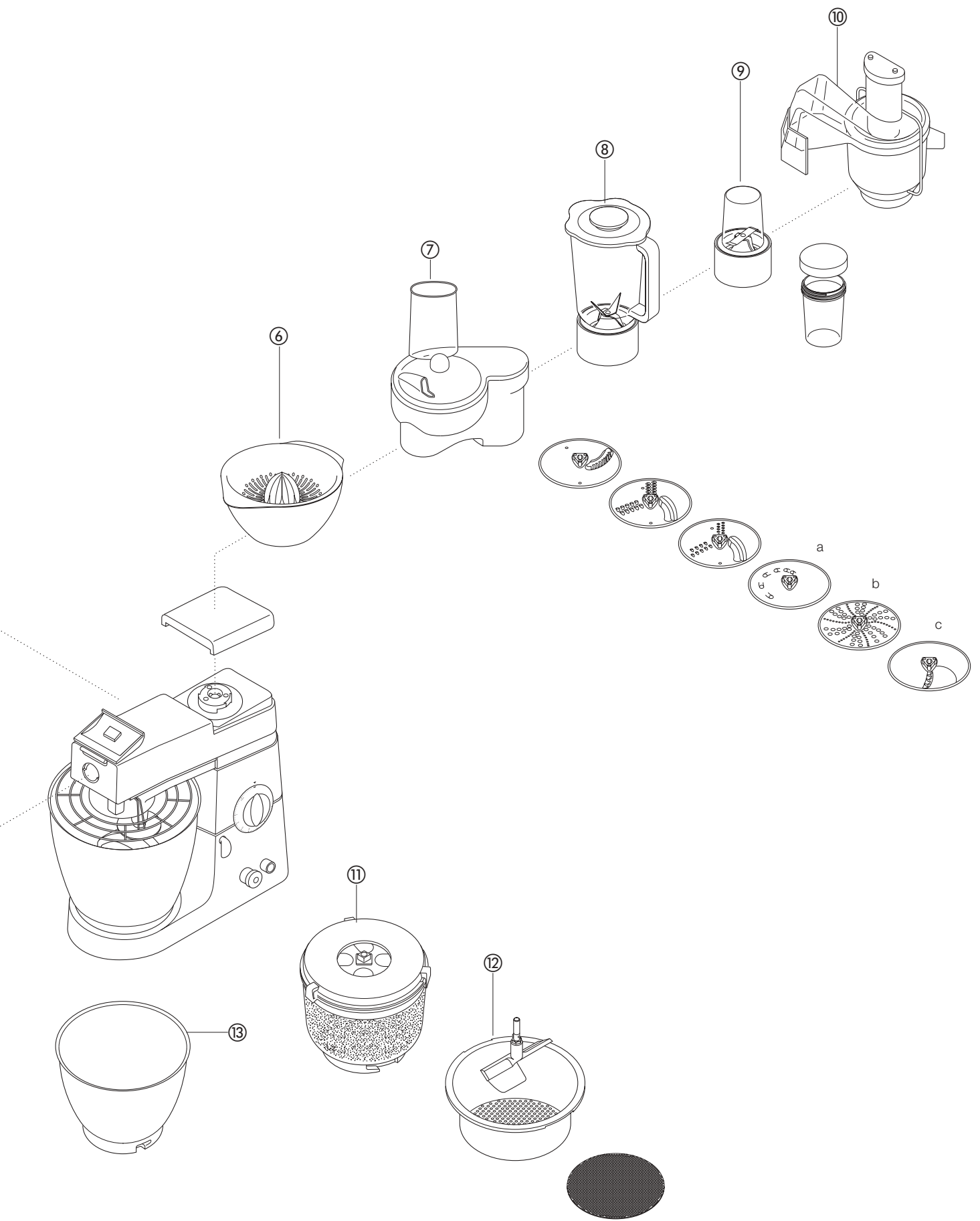
A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék tartozék kódja

- lasagna készítő** ① AT970
az A970-hez rendelhető további
tésztakészítő tartozékok (az
ábrán nem láthatók) AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
AT974 spagetti
- tésztakészítő** ② AT910 rigati makaróni készítő fejjel van ellátva
12 külön megrendelhető süteménytészta készítő és kinyomóforma is felszerelhető
- forgó ételdaraboló** ③ AT948A, 4 szeletelő dobbal
- többcélú ételdaráló** ④ AT950A, három adapterrel
a nagyméretű kolbásztöltő-kivezetés
b kisméretű kolbásztöltő kivezetés
c kebbe készítő
- gabonadaráló** ⑤ AT941A
- citrusfacsaró** ⑥ AT312
- nagy fordulatszámú
professzionális szeletelő/reszelő** ⑦ AT998A, háromféle vágólappal
további vágólapok az a extra durva reszelőlap (cikkszám: 639021)
AT998A tartozékokhoz b krumplinyomó (cikkszám: 639150)
c normál hasáburgonya szeletelő (cikkszám: 639083)
- turmixoló** ⑧ 1, 5 literes műanyag A993A, 1,5 literes üveg A994A
- univerzális daráló** ⑨ A938A, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel
- folyamatos
gyümölcscentrifuga** ⑩ AT935A
- burgonya előkészítő feltét** ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
- passzírozó szita** ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- rozsdamentes acél**
- keverő edények** ⑬ polírozott: CHEF 638821, MAJOR 642779
- védőhuzat** ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból.
- Az első napokban a **2** meghajtó csomak körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

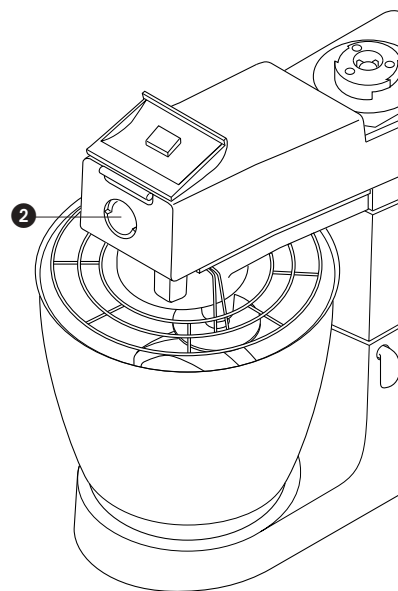
- géptest
- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
 - Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- keverő-edények
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
 - A rozsdamentes acél keverő-edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfért, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges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

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 134. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztővel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér

- hozzávalók
- 1,4kg durva őrlésű liszt
 - 3 kávéskanál só
 - 25g friss élesztő vagy 15g szárított élesztő és 1 kávéskanál cukor
 - 750 ml 43°C hőmérsékletű víz (használjon hőmérőt, vagy adjon 250ml forrásban levő vizet 500ml hideg vízhez).
 - 25g zsír
- elkészítés
- 1 **szárított élesztővel:** töltsük a meleg vizet a keverő-edénybe. Szórjuk az élesztőt a vízbe, adjuk hozzá a cukrot és hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 - 2 Öntsük a keverő-edényben levő vízhez a lisztet (és a hozzá kevert friss élesztőt), majd adjuk hozzá a zsírt és a sót.
 - 3 Kapcsoljuk a gépet a minimális sebességfokozatra, és dagasszuk a tésztát 45 - 60 másodpercig. Ezután kapcsoljunk az 1-es sebességfokozatra, és dagasszuk addig, amíg a tészta összeáll. Szükség esetén adjunk hozzá még lisztet.
 - 4 Dagasszuk további 3 - 4 percig, amíg a tészta simává és rugalmassá válik, és már nem tapad a keverő-edény falához.
 - 5 A tésztát tegyük zsírral kikent műanyag zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe, és meleg helyen hagyjuk kelni addig, amíg a tészta kb. kétszeresére dagad.
 - 6 A megkelt tésztát 1-es sebességfokozaton dagasszuk további 2 percig.
 - 7 A tésztából formázzunk zsemleket, vagy válasszuk szét 4 kb. fél kg-os darabra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepsi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 8 Tegyük 230°C hőmérsékletű sütőbe. A zsemleket 10 - 15 percig, a cipókat 30 - 35 percig süssük.
- A sütés vége felé kopogtassuk meg a zsemleket vagy cipók alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.

fehér kalács

- hozzávalók
- 2,6kg sima liszt
- Ez a mennyiség a PM900 sorozatú berendezésekre vonatkozik. A PM400 sorozatú berendezésekhez a mennyiség fele szükséges, és az összes lisztet egyszerre kell hozzáadni**
- 1,3 liter tej
 - 300g cukor
 - 450g margarin
 - 100g friss élesztő vagy 50g szárított élesztő
 - 6 habosra kevert tojás
 - 5 csipetnyi só
- 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 percig, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez, majd keverjük bele a cukrot is.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 - 3 Öntsük a tejet a keverő-edénybe. Adjuk hozzá a habosra kevert tojást és 2kg lisztet.
 - 4 Keverje a legalacsonyabb sebességfokozaton egy percig, majd további egy percre kapcsoljon az 1-es fokozatra. A keverés után kaparja le az edény falára ragadt tésztát.
 - 5 Adjuk hozzá a maradék lisztet, és minimális sebességen keverjük újabb 1 percig. Ezután kapcsoljunk 1-es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percig, amíg a tészta egyenletesen sima lesz.
 - 6 A tésztából formázzunk buccikat vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepsi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A buccikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süssük.
 - 8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a buccik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

receptek *folytatás*

Epres-sárgabarackos habossütemény

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

Habcsók

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

Linzertészta

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

receptek *folytatás*

Hamburger marhahúsból

hozzávalók • 250g porcmentes marhahús

elkészítés 1 Vágjuk fel a marhahúst kb. 2,5cm - es kockákra.

2 Ha a robotgép tartozékai között nincsen húsdaráló, a marhahús kis mennyiségben a turmixoló egységben is felaprítható. Tegyük a húsdarabokat a turmixoló egységbe, majd 2 - es sebességfokozaton turmixoljuk **legfeljebb** 15 másodpercig. Az újabb adag felaprítása előtt a forgókés mellől távolítsuk el a húsmaradékokat.

3 A felaprított húshoz keverjük fűszereket, ízlés szerint (pl. apróra vágott hagymát, friss vagy szárított fűszerkeveréket, durvára őrölt feketeborsot vagy egy citrom lereszelt héját és levét).

4 Az így kapott keveréket osszuk két egyenlő részre, és formázzunk belőlük lapos, kerek pogácsát. A két pogácsát közepes vagy magas fokozatra állított grillező alatt süssük addig, amíg teljesen átsülnek.

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. 148.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 144.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Malakser jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

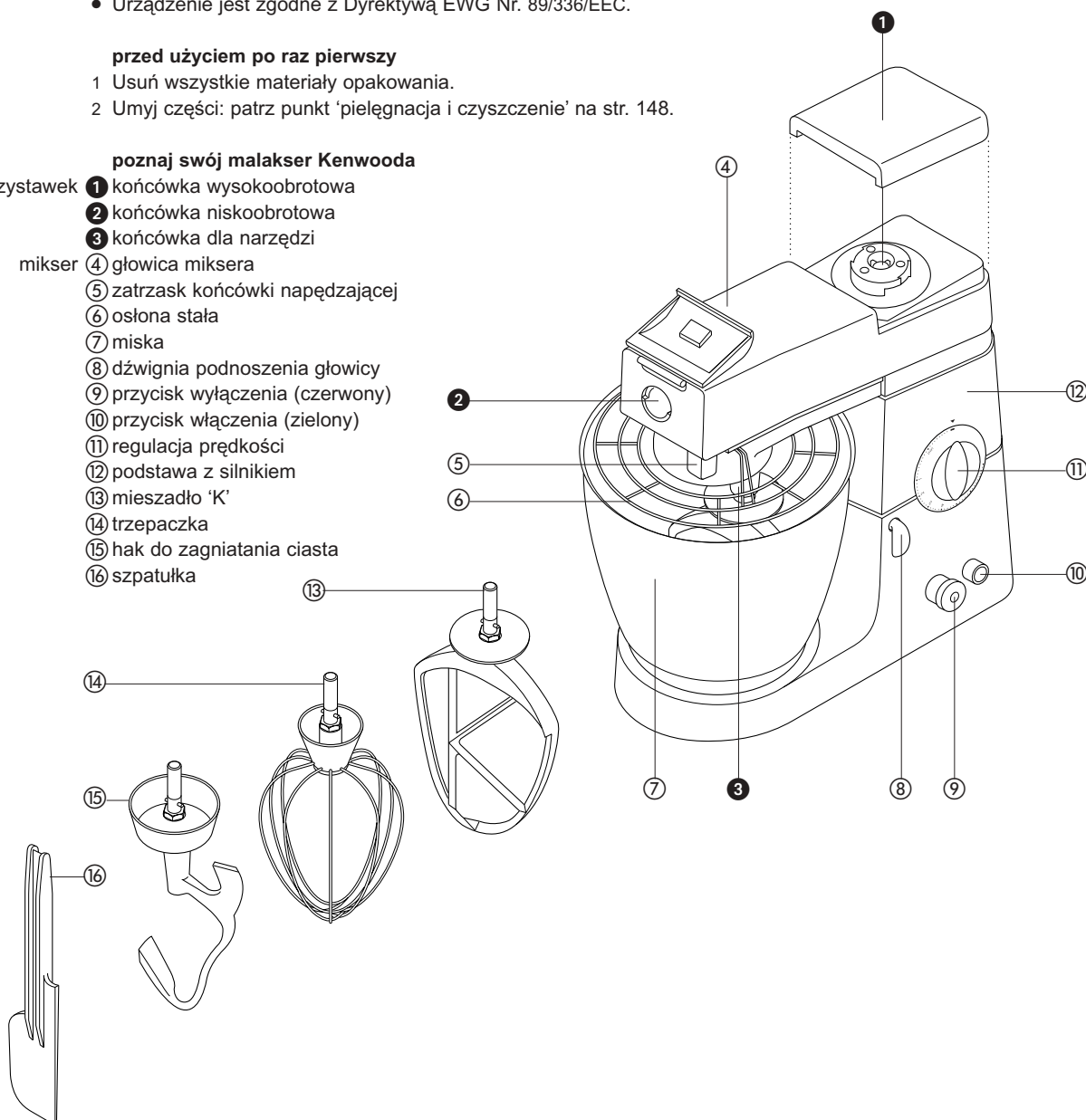
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 148.

poznaj swój malakser Kenwooda

- końcówki dla przystawek
- 1 końcówka wysokoobrotowa
 - 2 końcówka niskoobrotowa
 - 3 końcówka dla narzędzi
- mikser
- 4 głowica miksera
 - 5 zatrzask końcówki napędzającej
 - 6 osłona stała
 - 7 miska
 - 8 dźwignia podnoszenia głowicy
 - 9 przycisk wyłączenia (czerwony)
 - 10 przycisk włączenia (zielony)
 - 11 regulacja prędkości
 - 12 podstawa z silnikiem
 - 13 mieszadło 'K'
 - 14 trzepaczka
 - 15 hak do zagniatania ciasta
 - 16 szpatułka



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

- 1 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy ❶ w lewo i podnieś głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.
 - 2 Obróć aż do oporu ❷; następnie wciśnij.
 - 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
 - 4 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy w lewo i opuść głowicę miksera, aż się zatrzaśnie - **w przeciwnym razie malakser się nie włączy.**
 - 5 Nastaw odpowiednią prędkość.
 - 6 Aby włączyć, wciśnij zielony przycisk. Aby wyłączyć, wciśnij czerwony przycisk.
 - Jeśli podnieść głowicę podczas biegu, malakser się wyłączy.
 - 7 Wykręć je.
- 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 słyhać wyteżoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
 - Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włącz najpierw płynny.

PM400

pojemności maksymalne

- ciasto kruche • Ilość mąki: 68 dag
- gęste ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 1,36kg
- ciasto 'angielskie' • Ilość całkowita: 2,18kg
- miękkie ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 1,3kg
- ciasto chlebowe słodkie • Ilość całkowita: 2,5kg
- mieszanina na keks • Ilość całkowita: 2,72kg
- białka • 12

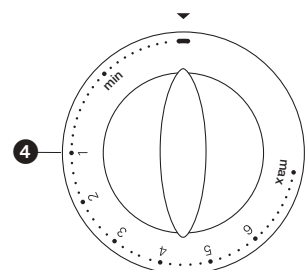
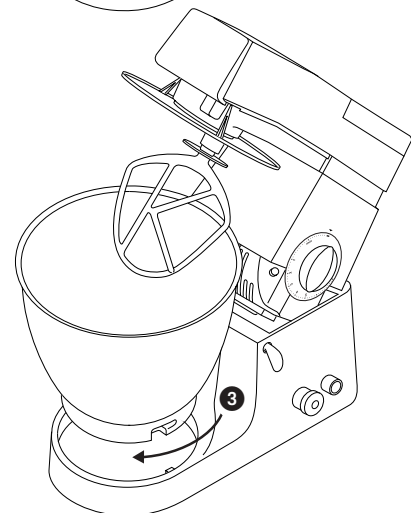
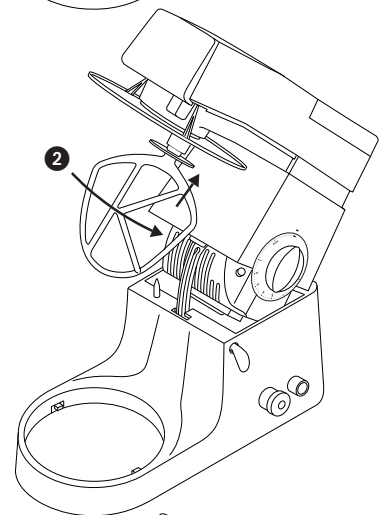
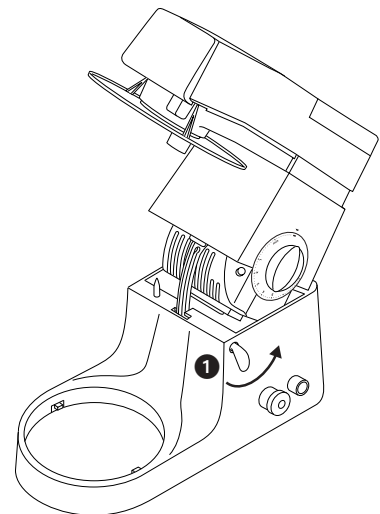
PM900

pojemności maksymalne

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

prędkości ❹

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do 5.
- **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. 148

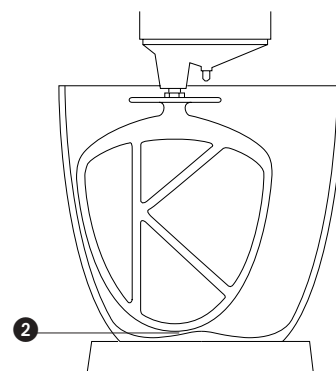
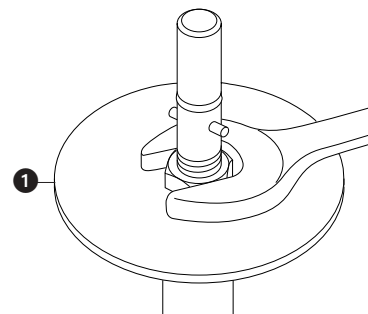
usuwanie niesprawności

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.

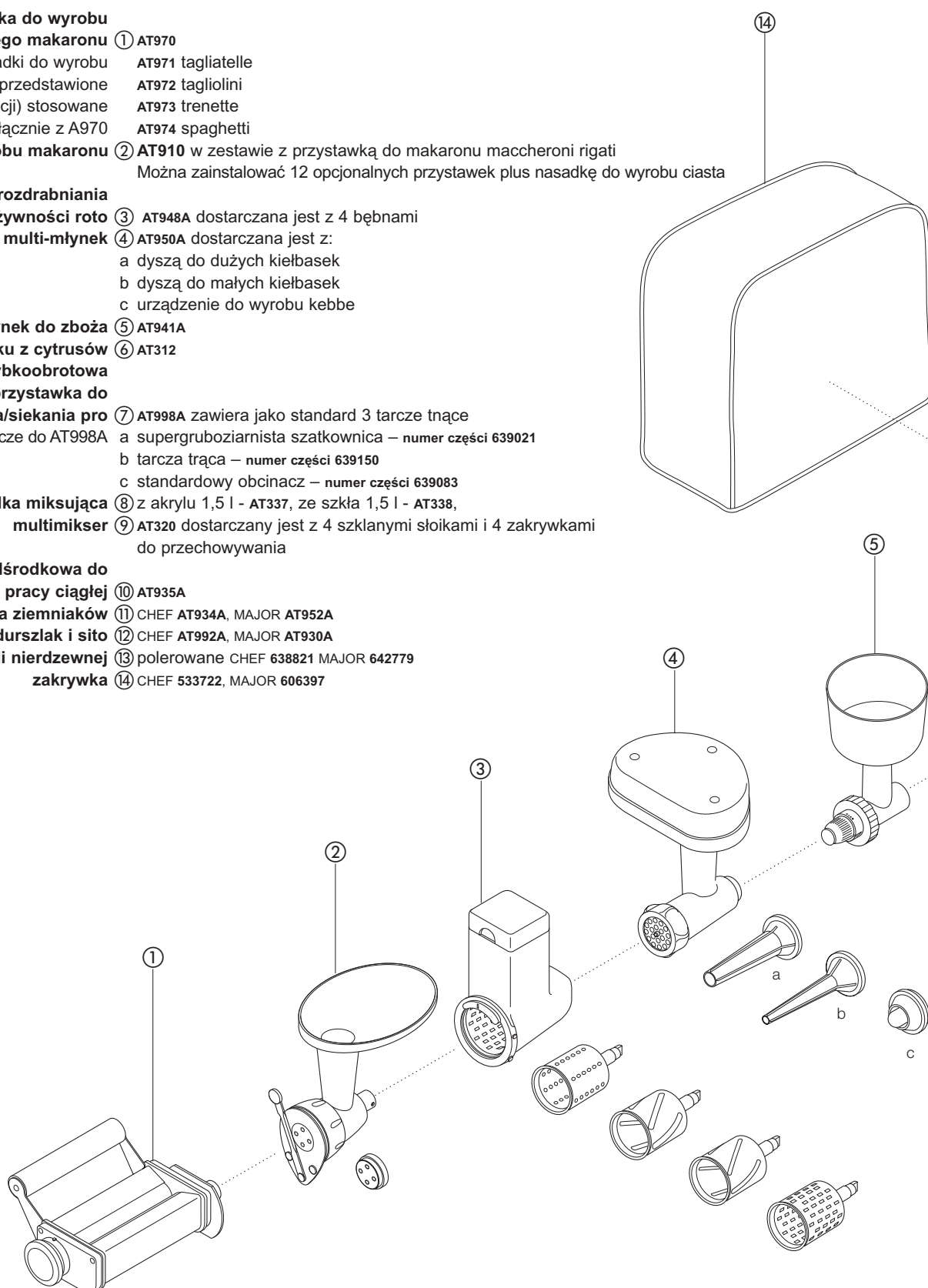


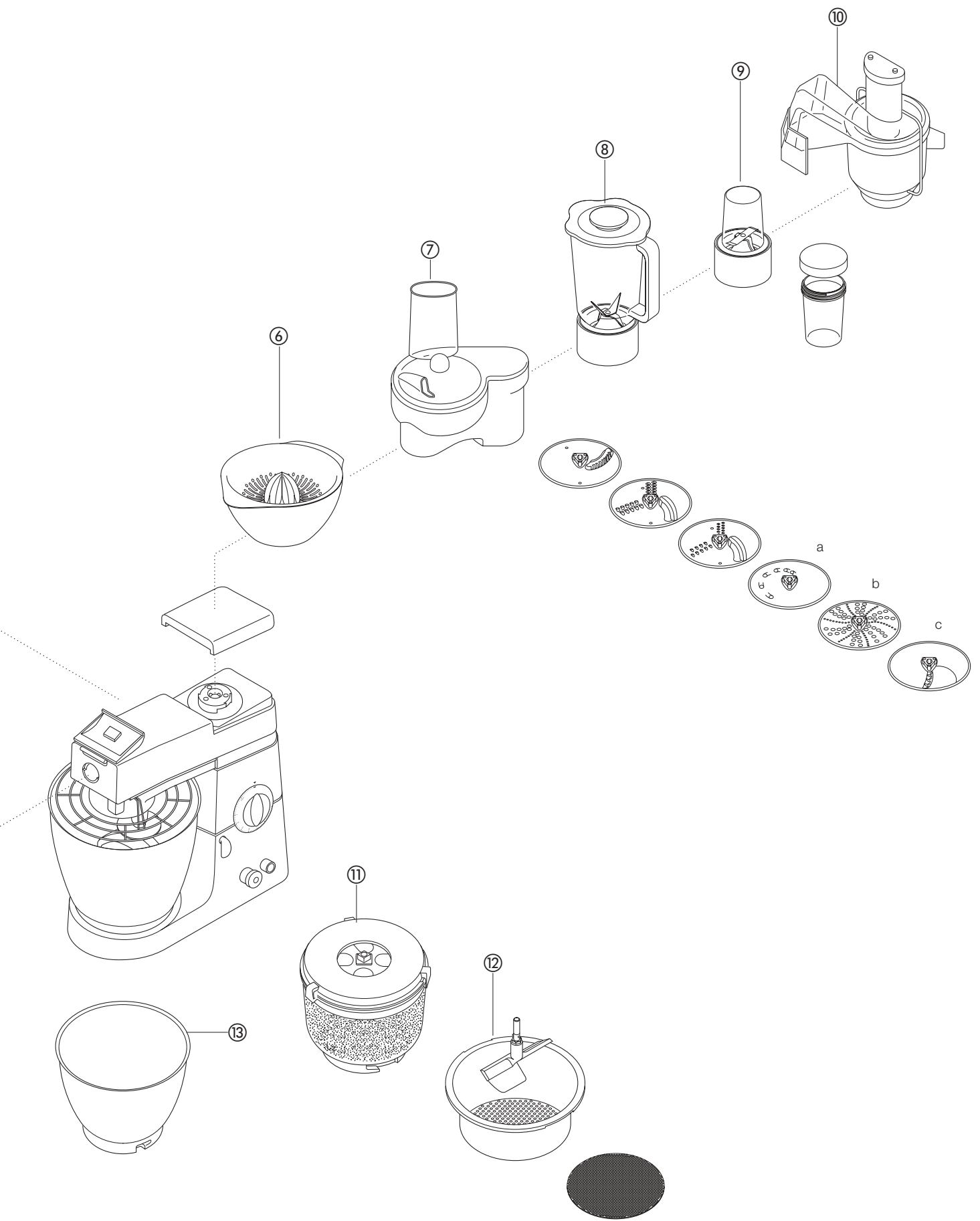
dostępne narzędzia i przystawki

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

Nasadka Kod nasadki

- nasadka do wyrobu płaskiego makaronu** ① AT970
- dodatkowe nasadki do wyrobu makaronu (nie przedstawione na ilustracji) stosowane łącznie z A970
- AT971 tagliatelle
- AT972 tagliolini
- AT973 trenette
- AT974 spaghetti
- nasadka do wyrobu makaronu** ② AT910 w zestawie z przystawką do makaronu maccheroni rigati
- Można zainstalować 12 opcjonalnych przystawek plus nasadkę do wyrobu ciasta
- przystawka do rozdrabniania żywności roto multi-młynek** ③ AT948A dostarczana jest z 4 bębniami
- ④ AT950A dostarczana jest z:
- a dyszą do dużych kiełbasek
- b dyszą do małych kiełbasek
- c urządzenie do wyrobu kebba
- młynek do zboża** ⑤ AT941A
- wyciskarka soku z cytrusów szybkoobrotowa przystawka do krajania/siekania pro** ⑦ AT998A zawiera jako standard 3 tarcze tnące
- opcjonalne tarcze do AT998A
- a supergruboziarnista szatkownica – numer części 639021
- b tarcza trąca – numer części 639150
- c standardowy obcinacz – numer części 639083
- nasadka miksująca multimikser** ⑧ z akrylu 1,5 l - AT337, ze szkła 1,5 l - AT338,
- ⑨ AT320 dostarczany jest z 4 szklanymi stoikami i 4 zakrywkami do przechowywania
- sokownica odśrodkowa do pracy ciągłej** ⑩ AT935A
- obieraczka ziemniaków** ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
- durszlak i sito** ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- pojemniki ze stali nierdzewnej** ⑬ polerowane CHEF 638821 MAJOR 642779
- zakrywka** ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Na **końcówce 2** może się ukazać nieco smaru po pierwszym użyciu. Jest to normalne - wystarczy wytrzeć.

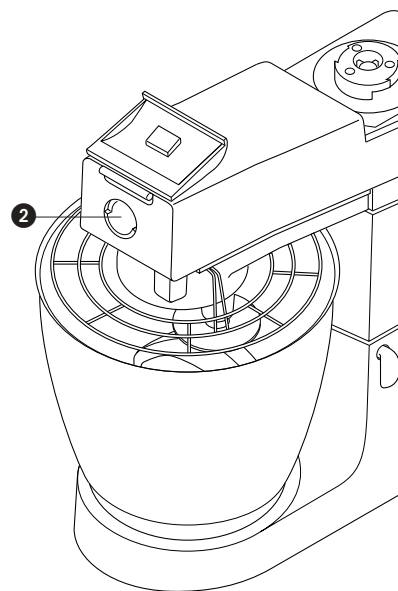
- podstawa z silnikiem
 - Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
 - Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.
- miski
 - Myj ręcznie i dokładnie osusz.
 - Jeśli miska jest ze stali nierdzewnej, nigdy nie używaj druciaka, wełny stalowej ani środków bielących. Kamień usuwaj octem.
 - Trzymaj z dala od źródeł ciepła (kuchenki, prodiża, mikrofalówki).
- narzędzia
 - Myj ręcznie i dokładnie osusz.
 - Mycie mieszadła "K", trzepaczki i haka do zagniatania ciasta w zmywarce do naczyń może spowodować ich odbarwienie.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy 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. 144.

biały chleb - gęste ciasto 'angielskie'

- składniki
- 1,36kg mąki chlebowej
 - 15ml (3 łyżeczki) soli
 - 2,5dag świeżych drożdży lub 1,5dag/20ml drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru
 - 0,75l ciepłej wody (43°C). Użyj termometru, lub wlej 0,25l wrzątku do 0,5l zimnej wody.
 - 2,5dag smalcu
- metoda
- 1 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spenią.
drożdże świeże: rozkrusz do mąki.
Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 2 Wlej płyn do miski. Wsyp mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeśli zostały użyte), dodaj sól i smalec.
 - 3 Wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 45 - 60 sekund. Następnie zwiększ prędkość do 1, jeśli trzeba dodając mąki, aż ciasto się wyrobi.
 - 4 Wyrabiaj przez dalsze 3 - 4 minuty na prędkości 1, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i będzie odstawać od miski.
 - 5 Przełóż ciasto do nasmarowanej torby polietylenowej lub do miski, przykryj ściereczką. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
 - 6 Wyrabiaj przez 2 minuty na prędkości 1.
 - 7 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.
 - 8 Piecz *bochenki* w 230°C/Gaz 8 przez 30 - 35 minut lub *bułeczki* przez 10 -15 minut.
- Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.

biały chleb - miękkie ciasto słodkie

- składniki
- 2,6kg zwykłej mąki
 - 1,3l mleka
 - 30dag cukru
 - 45dag margaryny
 - 10dag świeżych drożdży lub 5dag drożdży suszonych
 - 6 rozbełtanych jaj
 - 5 szczypt soli
- Ta ilość dotyczy modeli serii PM900. W przypadku modeli serii PM400 zmniejszyć podane ilości o połowę i dodać całą mąkę od razu.
- 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 spenią.
drożdże świeże: rozkrusz do mąki i dodaj cukier.
Inne rodzaje drożdży: postępuj 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.

przepisy *c.d.*

tort truskawkowo-morelowy

- składniki: biszkopt
- 3 jajka
 - 7,5dag cukru-kryształu
 - 7,5dag mąki
- nadzienie i garniowanie
- 150ml śmietanki podwójnej
 - Cukier do smaku
 - 22dag truskawek
 - 22dag moreli
- metoda
- 1 Przepołowić morele i usunąć pestki. Gotować do miękkości w minimalnej ilości wody, dodając cukier do smaku.
 - 2 Umyć truskawki i pokrajać na pół.
 - 3 Na ciasto biszkoptowe ubić jajka z cukrem na maksymalnej prędkości, aż mieszanina będzie biała i gęsta.
 - 4 Zdejmij miskę i trzepaczkę. Dodawaj mąkę dużą metalową łyżką mieszając ręcznie - ostrożnie, aby ciasto było lekkie.
 - 5 Przełóż mieszalinę do dwóch 18cm foremek, nasmarowanych i wyłożonych papierem pergaminowym.
 - 6 Piec w 180°C/Gaz 4 przez ok. 20 minut, aż ciasto będzie sprężynować pod dotknięciem.
 - 7 Wyłożyć na drucziany ruszt.
 - 8 Ubić śmietankę na maksymalnej prędkości, aż będzie sztywna. Dodać cukier do smaku.
 - 9 Grubo posiekać morele i trzecią część truskawek. Połączyć z połową śmietanki.
 - 10 Rozsmarować na jednym z biszkoptów, przykryć drugim.
 - 11 Rozsmarować pozostałą śmietankę na wierzchu i ozdobić pozostałymi truskawkami.

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 25dag przesianego cukru-pudru
- metoda
- 1 Wyłóż blachę nieprzylegającym papierem pergaminowym.
 - 2 Ubijaj białka z cukrem na maksymalnej prędkości przez ok. 10 minut, aż będą sztywne.
 - 3 Przełóż masę łyżką na blachę (lub użyj wyciskacza z końcówką gwiazdką 2,5cm).
 - 4 Piecz w 110°C/Gaz ¼ przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
- Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

krucho ciasto

- składniki
- 45dag mąki, przesianej wraz z solą
 - 5ml (1 łyżeczka) soli
 - 22dag tłuszczu (wymieszaj smalec i margarynę prosto z lodówki)
 - ok. 80ml (4 łyżki stołowe) wody
- uwaga
- Nie przemieszaj zanadto.
- 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 zaczną 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.

przepisy *c.d.*

hamburgery

składniki • 25dag dobrej wołowiny bez ścięgien

metoda 1 Pokraj w kostkę 2,5cm.

- 2 Jeśli nie masz maszynki do mięsa, użyj miksera i przemiałaj niewielkie ilości na raz. Używaj prędkości 2 przez 15 sekund **maksimum**. Oczyść między ostrzami przed każdą następną partią mięsa.
- 3 Wymieszaj z przyprawami np. cebulą, ziołami (świeżymi lub suszonymi); dodaj grubo zmielony pieprz ziarnisty, sok i skórkę z cytryny.
- 4 Ukształtuj dwa kotlety i piecz na ruszcie w średnio-wysokiej temperaturze aż będą upieczone na wskroś.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С 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 движущихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям им пользоваться.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его; смотрите раздел 'Обслуживание' на странице 158.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 154.
- Не позволяйте детям играть с миксером.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Используйте кухонный комбайн только для приготовления пищи в домашних условиях.

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.

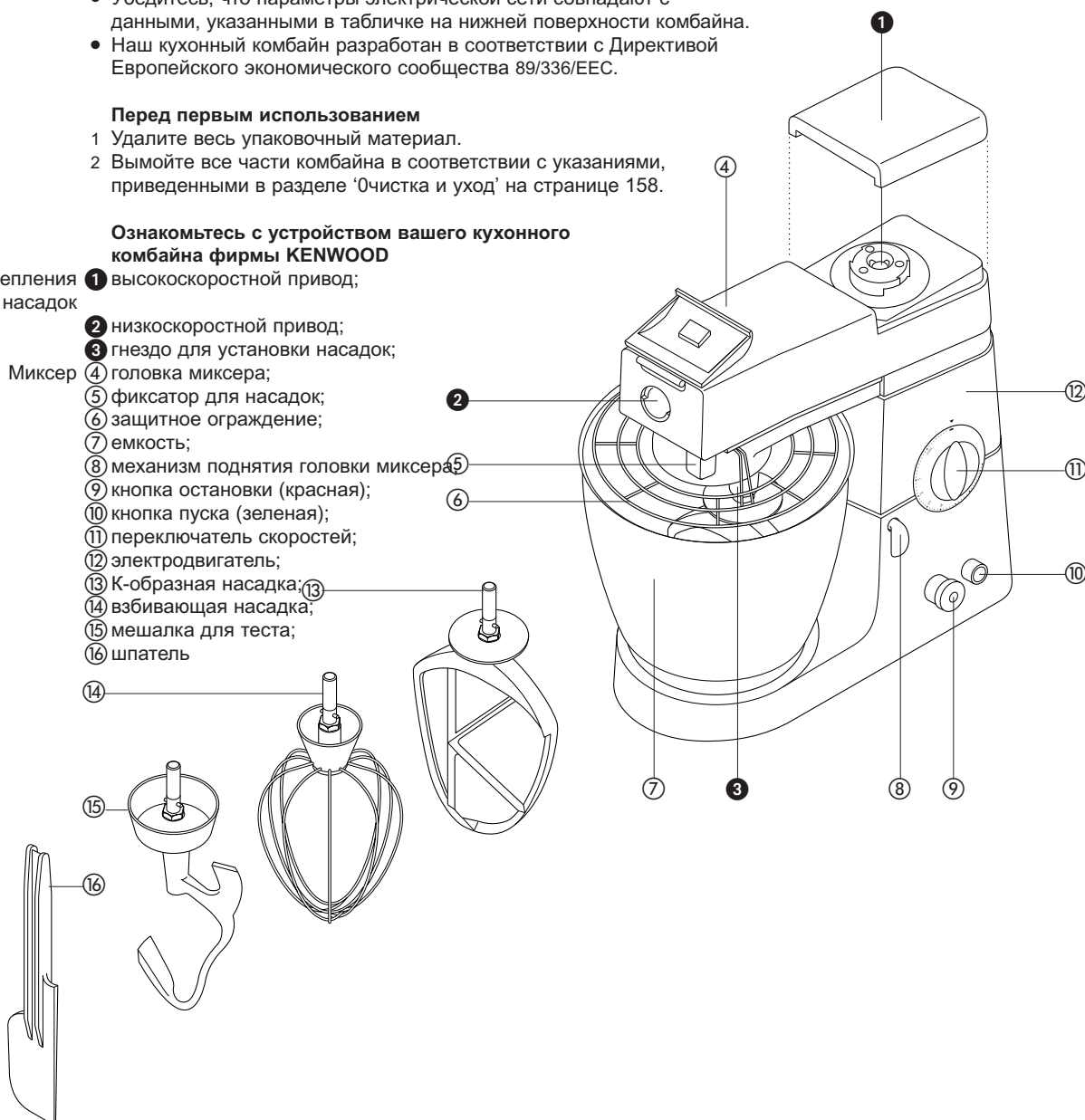
Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и уход' на странице 158.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

- Миксер
- 1 высокоскоростной привод;
 - 2 низкоскоростной привод;
 - 3 гнездо для установки насадок;
 - 4 головка миксера;
 - 5 фиксатор для насадок;
 - 6 защитное ограждение;
 - 7 емкость;
 - 8 механизм поднятия головки миксера;
 - 9 кнопка остановки (красная);
 - 10 кнопка пуска (зеленая);
 - 11 переключатель скоростей;
 - 12 электродвигатель;
 - 13 К-образная насадка;
 - 14 взбивающая насадка;
 - 15 мешалка для теста;
 - 16 шпатель



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 взбивания жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.
- Мешалка для теста • Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычаг поднятия головки миксера **1** против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.
 - 2 Поверните до упора **2** затем надавите на нее.
 - 3 Установите емкость на основании - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**
 - 4 Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации. Иначе миксер работать не будет.
 - 5 Выберите требуемую скорость.
 - 6 Для запуска комбайна нажмите зеленую кнопку, для остановки - красную.
 - Если вы подняли головку миксера при работающем двигателе, комбайн выключится.
- Для снятия насадки 7 Открутите ее.

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 остатков 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, выключите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
 - Ингредиенты лучше смешиваются, если вы сначала нальете жидкость.

PM400

Максимальные нормы загрузки комбайна:

- Мука: 680г
- Мука: 1,36кг
- Общая масса: 2,18кг
- Мука: 1,3кг
- Общая масса: 2,5кг
- Общая масса: 2,72кг
- 12 штук

PM900

Максимальные нормы загрузки комбайна:

- Мука: 910г
- Мука: 1,5кг
- Общая масса: 2,4кг
- Мука: 2,6кг
- Общая масса: кг
- Общая масса: 4,55кг
- 16 штук

Песочное тесто

Крутое дрожжевое тесто

Тесто английского типа

Мягкое дрожжевое тесто

Тесто континентального типа

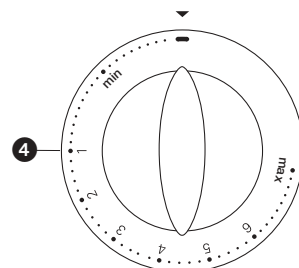
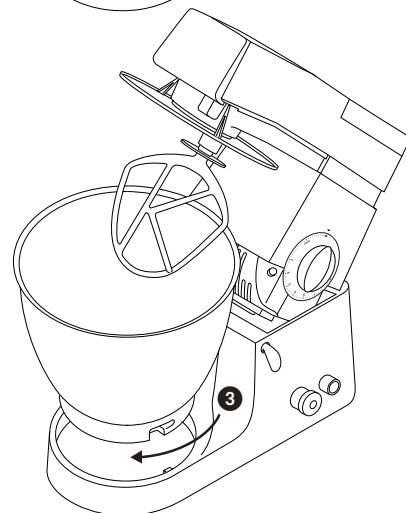
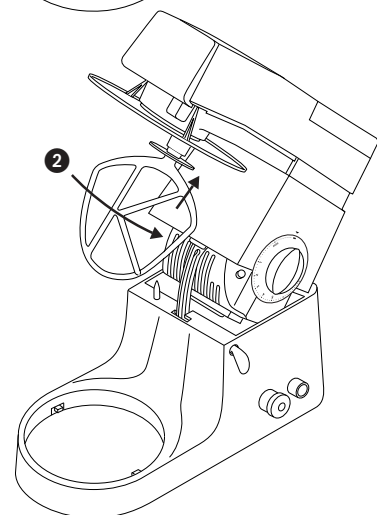
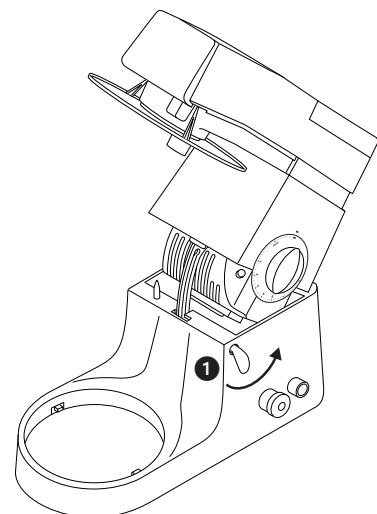
Смесь для пирогов с фруктами

Яичные белки

Скорости **4**

- К-образная насадка • **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до 5.
- **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 с минимальной отметки min и постепенно увеличивайте до значения 1.

Операции по очистке см. на странице 158.



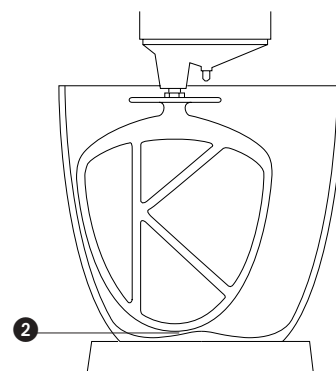
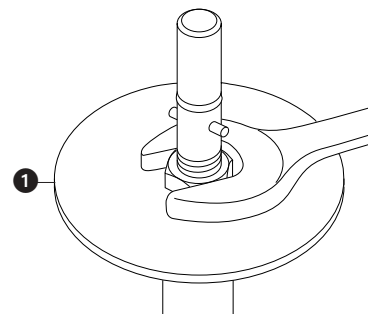
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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.

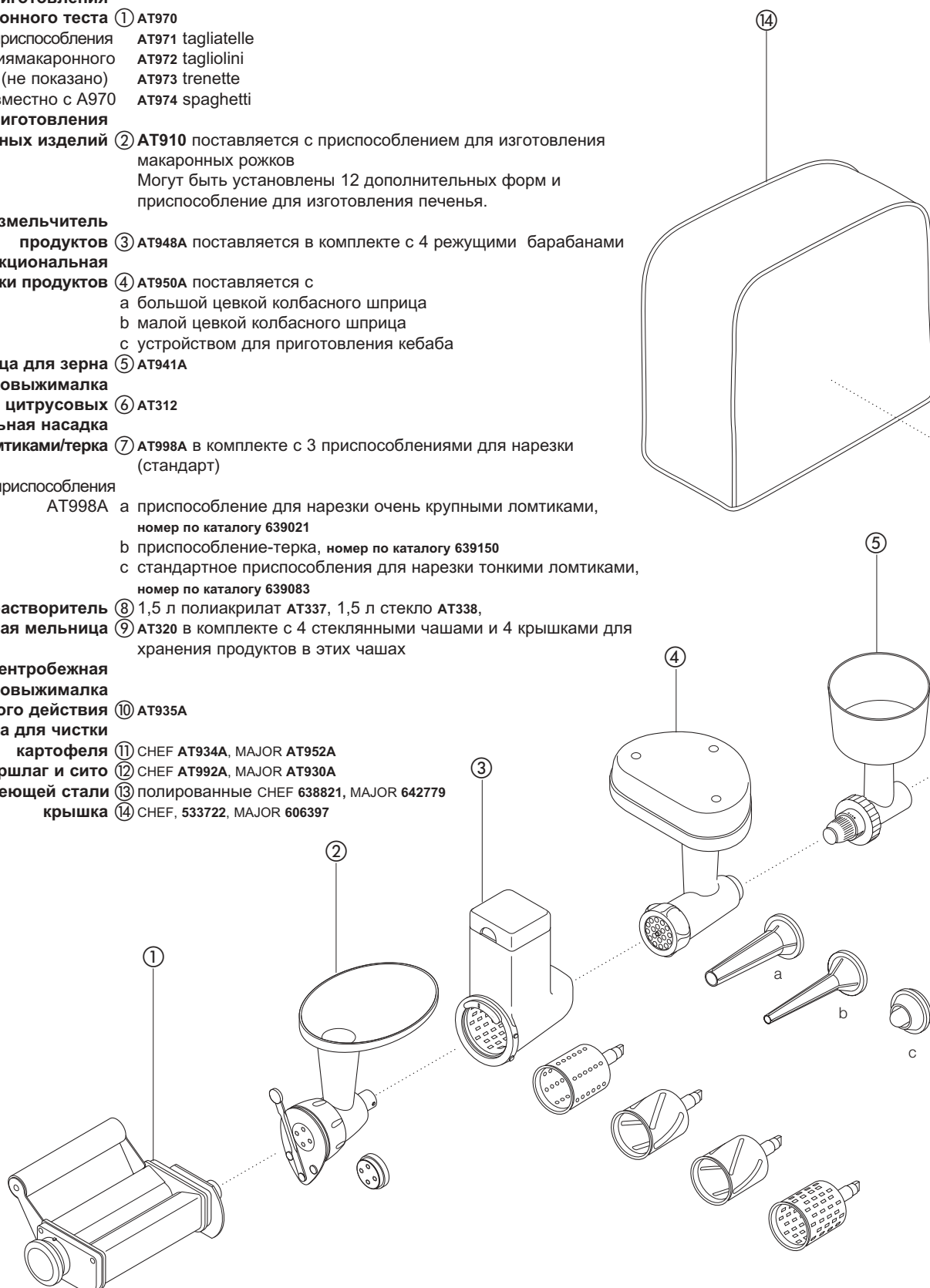
- 1 Отключите комбайн от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Захватите насадку рукой, а затем ослабьте гайку **1**.
- 4 Опустите головку миксера.
- 5 Отрегулируйте высоту с помощью вращения вала, в идеальном случае венчик/ К-образная взбивалка должна **почти** касаться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

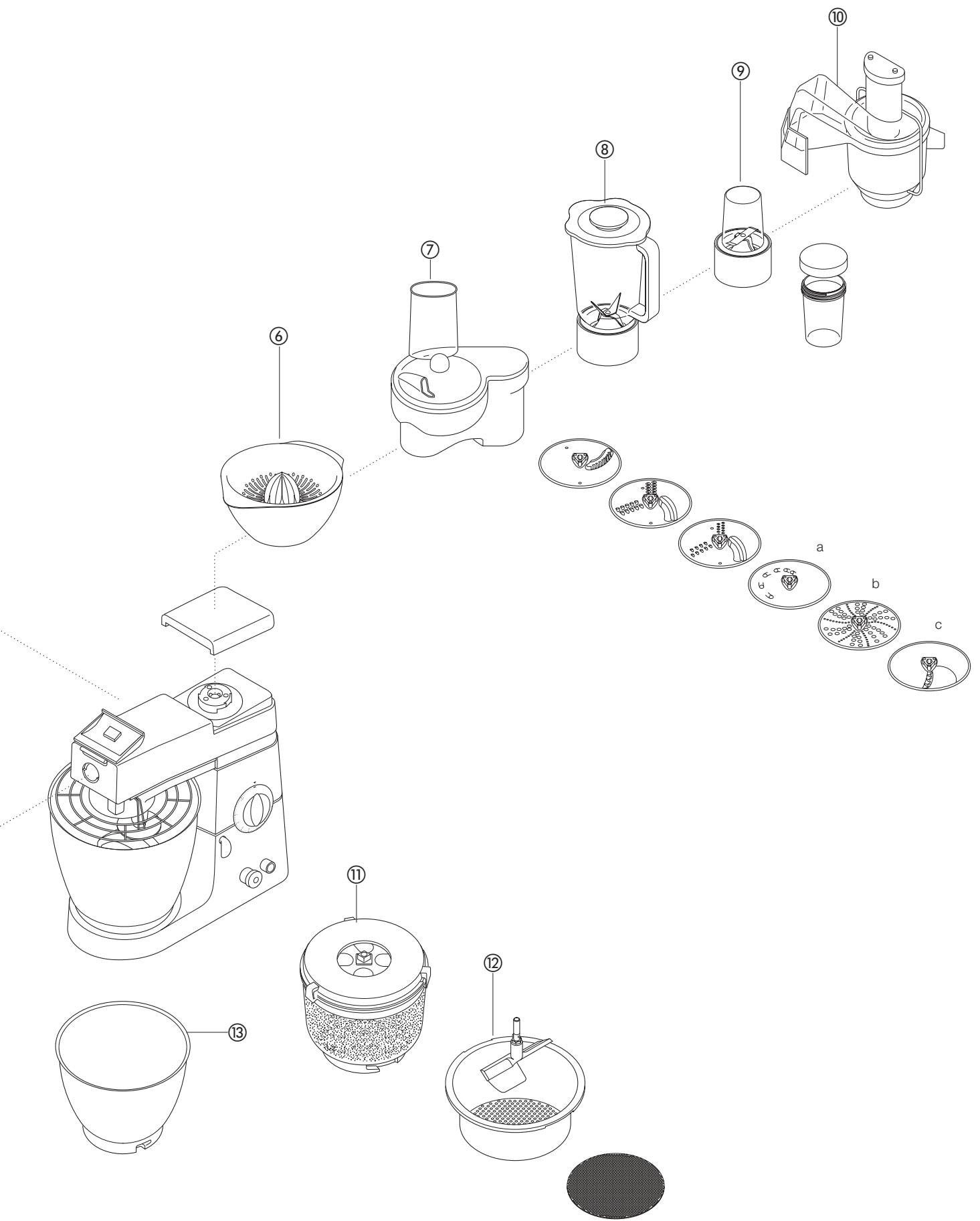


Насадки для кухонного комбайна

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

- | приспособления | код приспособления |
|---|---|
| насадка для приготовления макаронного теста | ① AT970 |
| дополнительные приспособления для приготовления макаронного теста (не показано) | AT971 tagliatelle
AT972 tagliolini
AT973 trenette
AT974 spaghetti |
| насадка для приготовления макаронных изделий | ② AT910 |
| | поставляется с приспособлением для изготовления макаронных рожков
Могут быть установлены 12 дополнительных форм и приспособление для изготовления печенья. |
| ротационный измельчитель продуктов | ③ AT948A |
| многофункциональная насадка для рубки продуктов | ④ AT950A |
| | поставляется с
a большой цевкой колбасного шприца
b малой цевкой колбасного шприца
c устройством для приготовления кебаба |
| мельница для зерна | ⑤ AT941A |
| соковыжималка для цитрусовых | ⑥ AT312 |
| профессиональная насадка для нарезки ломтиками/терка | ⑦ AT998A |
| | в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт) |
| дополнительные приспособления | AT998A |
| | a приспособление для нарезки очень крупными ломтиками, номер по каталогу 639021
b приспособление-терка, номер по каталогу 639150
c стандартное приспособление для нарезки тонкими ломтиками, номер по каталогу 639083 |
| чаша-растворитель | ⑧ 1,5 л полиакрилат AT337, 1,5 л стекло AT338, |
| универсальная мельница | ⑨ AT320 |
| | в комплекте с 4 стеклянными чашами и 4 крышками для хранения продуктов в этих чашах |
| центробежная соковыжималка непрерывного действия | ⑩ AT935A |
| насадка для чистки картофеля | ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A |
| дуршлаг и сито | ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A |
| чаша из нержавеющей стали | ⑬ полированные CHEF 638821, MAJOR 642779 |
| крышка | ⑭ CHEF, 533722, MAJOR 606397 |





ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- При первом использовании небольшое количество смазки может появиться в гнезде ❷. Это нормальное явление - просто удалите смазку из гнезда.

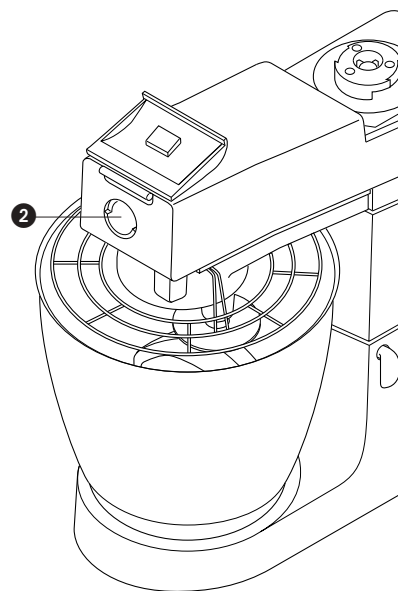
- Электродвигатель
- Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо.
 - Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.
- Резервуары
- Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.
 - Если резервуар изготовлен из нержавеющей стали, для его очистки нельзя использовать проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающие средства. Для удаления известковых отложений применяйте уксус.
 - Не храните резервуар вблизи источников тепла (поверхности плиты, духовки и микроволновых печей).
- Насадки
- Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.
 - Если вы моете К-образную взбивалку, венчик и насадку-крючок для замешивания теста в посудомоечной машине, то эти детали могут обесцветиться.

Обслуживание

- Если поврежден шнур питания, то из соображений 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 154.

Белый хлеб *крутое тесто английского типа*

- Ингредиенты
- 1,36кг муки 'сильной' муки обычного помола
 - 15мл (3 ч. л.) соли
 - 25г свежих дрожжей или 15г/20мл сухих дрожжей + 5мл (1 ч. л.) сахара
 - 750мл теплой воды - температурой 43°C. Измерьте температуру термометром, а за неимением такового добавьте 250мл кипятка к 500мл холодной воды.
 - 25г свиного жира

Способ приготовления 1 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) налейте в резервуар теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.

Свежие дрожжи: покрошите в муку.

Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.

- 2 Налейте жидкость в емкость. Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если таковые используются), соль и жир.
 - 3 Размешивайте тесто на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем увеличьте скорость до значения 1 и продолжайте размешивать, пока смесь не превратится в тесто, добавляя при необходимости муку.
 - 4 Перемешивайте еще 3 - 4 минуты на скорости 1 до получения однородной эластичной массы, которая не должна прилипать к стенкам емкости.
 - 5 Выложите тесто в полиэтиленовый пакет, смазанный жиром, или в кастрюлю, накрыв ее полотенцем. Оставьте тесто в теплом месте до двукратного увеличения в объеме.
 - 6 Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
 - 7 Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте до двукратного увеличения объема.
 - 8 Выпекайте *батоны* при 230°C при положении '8' регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, а *булочки* в течение 10 - 15 минут.
- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

Белый хлеб *мягкое тесто континентального типа*

- Ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
- Данное количество указано для серии RM900. Для серии RM400 уменьшите количества наполовину и добавляйте всю муку за один прием**
- 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50 г сухих дрожжей
 - 6 яиц
 - 5 щепоток соли

Способ приготовления 1 Расплавьте 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.

РЕЦЕПТЫ ПРОДОЛЖЕНИЕ

Торт с клубникой и абрикосами

Ингредиенты: Бисквитное тесто

- 3 яйца
- 75г сахарной пудры
- 75г обычной муки

Начинка и украшение

- 150мл двойные сливки
- сахар по вкусу
- 225г клубники
- 225г абрикосов

Способ приготовления

- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
- 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
- 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
- 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
- 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18см.
- 6 Выпекайте при 180°С при положении '4' регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
- 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
- 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
- 9 Нарежьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
- 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
- 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

Меренги

Ингредиенты

- 4 яичных белка
- 250г сахарной пудры, просеять

Способ приготовления

- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
 - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5см).
 - 4 Выпекайте при температуре 110°С при положении '1/4' регулятора духовки в течение 4 - 5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
- храните меренги в герметичной таре.

Песочное тесто

Ингредиенты

- 450г муки, просеять вместе с солью
- мл (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°С при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

РЕЦЕПТЫ *ПРОДОЛЖЕНИЕ*

Бифбургеры

- Ингредиенты • 250г говядины высшей категории с удаленными сухожилиями
- Способ приготовления
- 1 Нарежьте говядину на кусочки размером 2,5см.
 - 2 Если у вас нет мясорубки, используйте блендер и готовьте фарш небольшими порциями. При приготовлении фарша используйте скорость 2 в течении **не более** 15 секунд. В промежутках между загрузками мяса очищайте ножи.
 - 3 Смешайте фарш с приправами, например, с рубленным луком, смесью трав (свежих или сухих), молотым черным перцем грубого помола, а также с соком и тертой цедрой лимона.
 - 4 Разделите фарш пополам и сделайте 2 бифбургера, поджарьте их до полной готовности на гриле на среднем или высоком уровне нагрева до полной готовности.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά απ' αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 168.
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 164.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αυτή μόνο για παρασκευή φαγητού για οικιακή χρήση.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

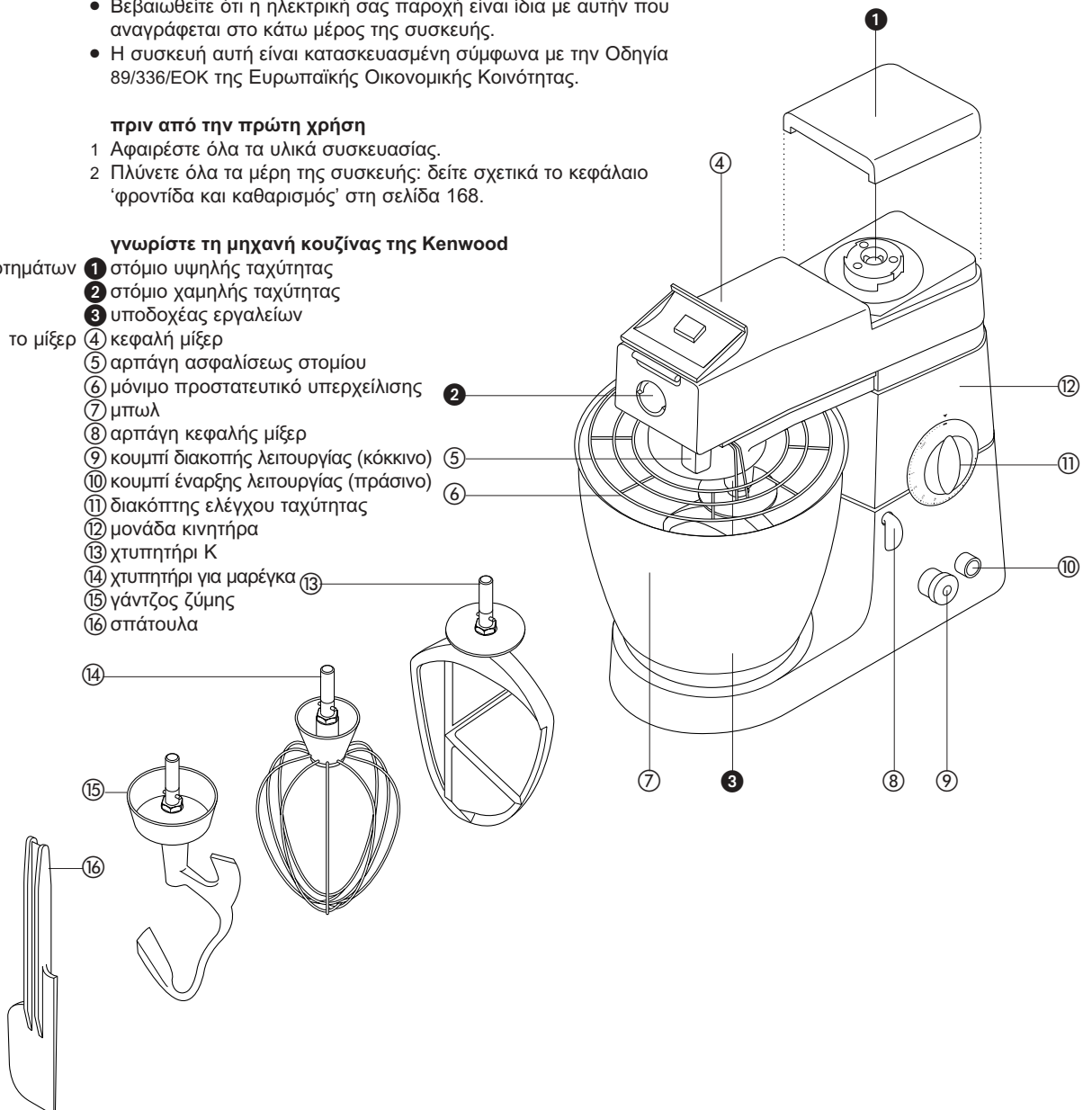
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 168.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 3 υποδοχέας εργαλείων
- 4 κεφαλή μίξερ
- 5 αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
- 6 μόνιμο προστατευτικό υπερχειλίσης
- 7 μπωλ
- 8 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 9 κουμπί διακοπής λειτουργίας (κόκκινο)
- 10 κουμπί έναρξης λειτουργίας (πράσινο)
- 11 διακόπτης ελέγχου ταχύτητας
- 12 μονάδα κινητήρα
- 13 χτυπητήρι K
- 14 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 15 γάντζος ζύμης
- 16 σπάτουλα

το μίξερ



ΤΟ ΜΙΞΕΡ

- χτυπητήρι K • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **1** και ανυψώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
 - 2 Στρέψτε το μέχρις ότου να σταματήσει **2** και στη συνέχεια στρώστε το.
 - 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**
 - 4 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει - **σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.**
 - 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα.
 - 6 Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή πιέστε το πράσινο κουμπί. Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής πιέστε το κόκκινο κουμπί.
 - Εάν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενώ η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία της θα διακοπεί.
- για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο 7 Ξεβιδώστε το.

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

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

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

PM400

μέγιστες χωρητικότητες

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

PM900

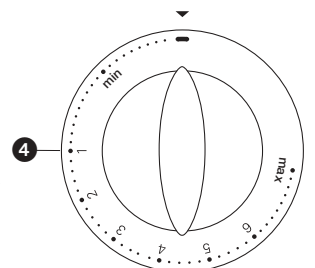
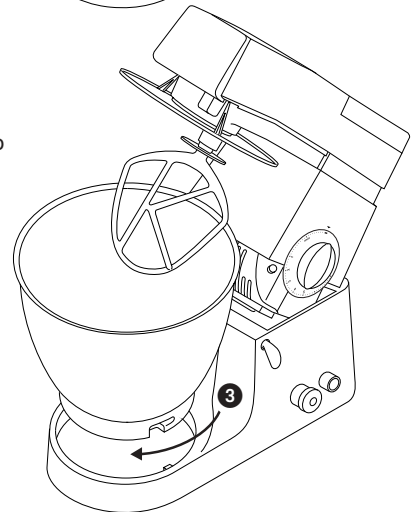
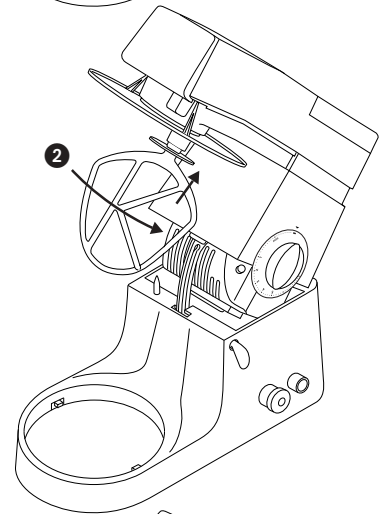
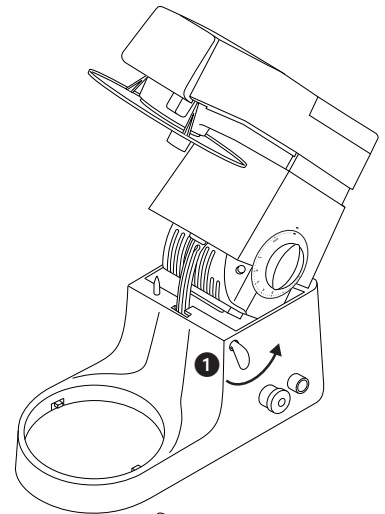
μέγιστες χωρητικότητες

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

ταχύτητες **4**

- χτυπητήρι K • **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 5.
- **για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή 4 - 'max'.**
 - **για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά Min - 1.**
 - **για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
 - **για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι min - 2.**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- γάντζος ζύμης • Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 168



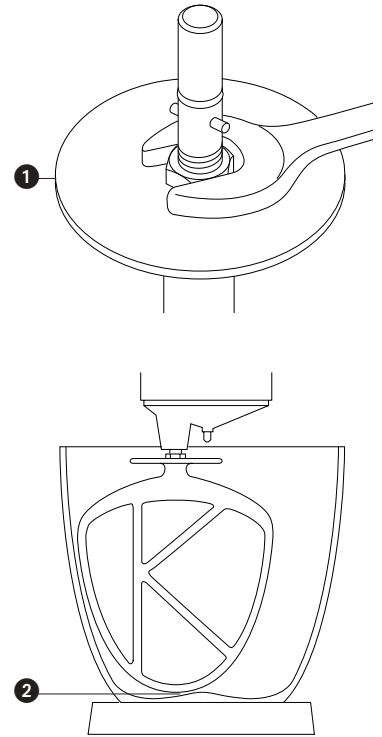
προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν επάνω στον πυθμένα του μπωλ ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος του μπωλ.

λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κρατήστε τη σταθερά, έπειτα χαλαρώστε το παξιμάδι ❶
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ρυθμίστε το ύψος στρέφοντας τη λαβή του εργαλείου. Θα ήταν προτιμότερο ο αναδευτήρας να ακουμπά **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ ❷
- 6 Σηκώστε την κεφαλή, κρατήστε σταθερά τον αναδευτήρα και σφίξτε το παξιμάδι.



διακοπή παροχής ρεύματος

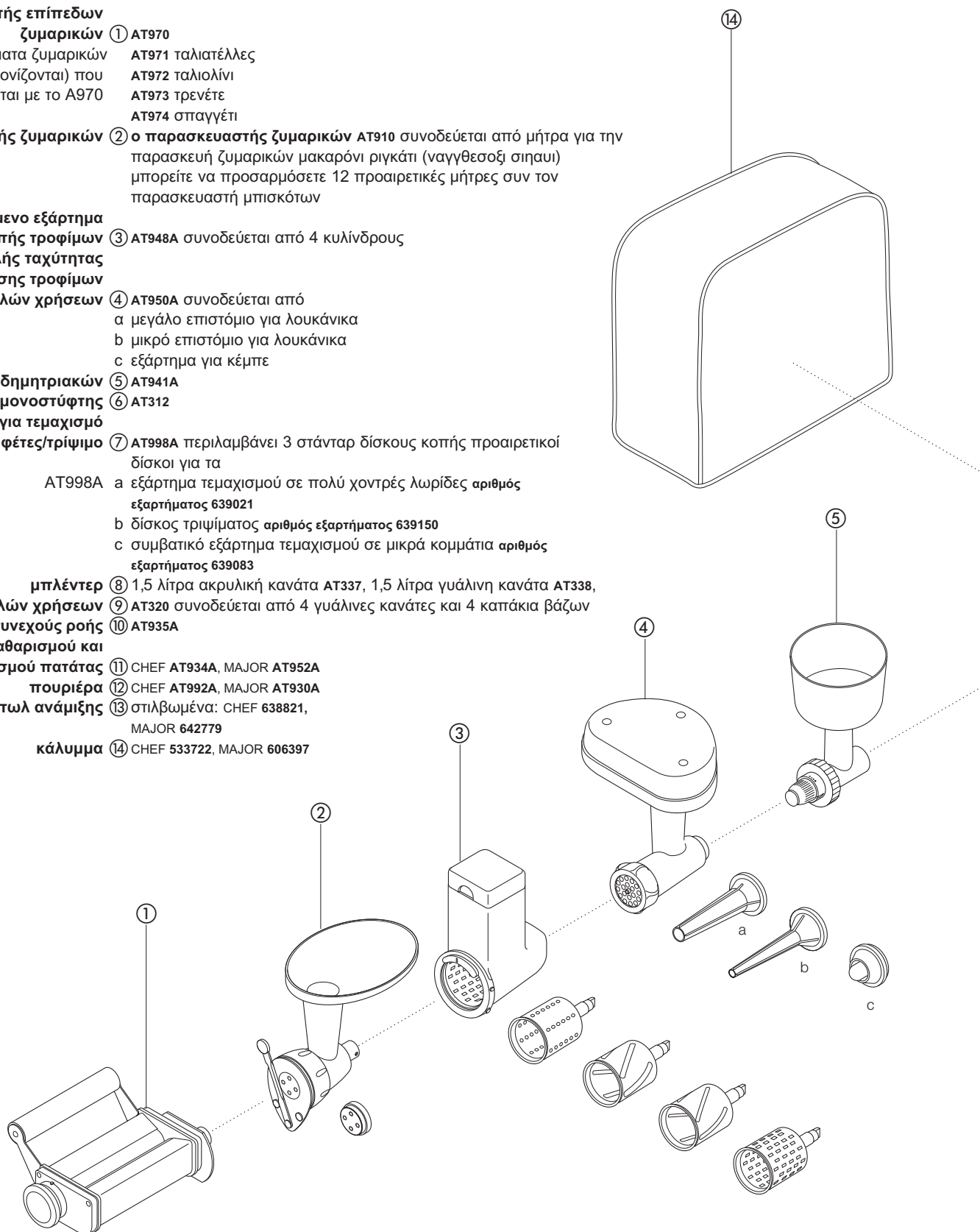
Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο μηχανισμό ασφάλειας και εάν συμβεί διακοπή ρεύματος ή η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα, θα πρέπει να επανακινήσετε το μίξερ πατώντας τον πράσινο διακόπτη έναρξης λειτουργίας. Συνιστούμε να ελέγξετε πάλι τη ρύθμιση της ταχύτητας που επιθυμείτε πριν πατήσετε τον πράσινο διακόπτη έναρξης λειτουργίας.

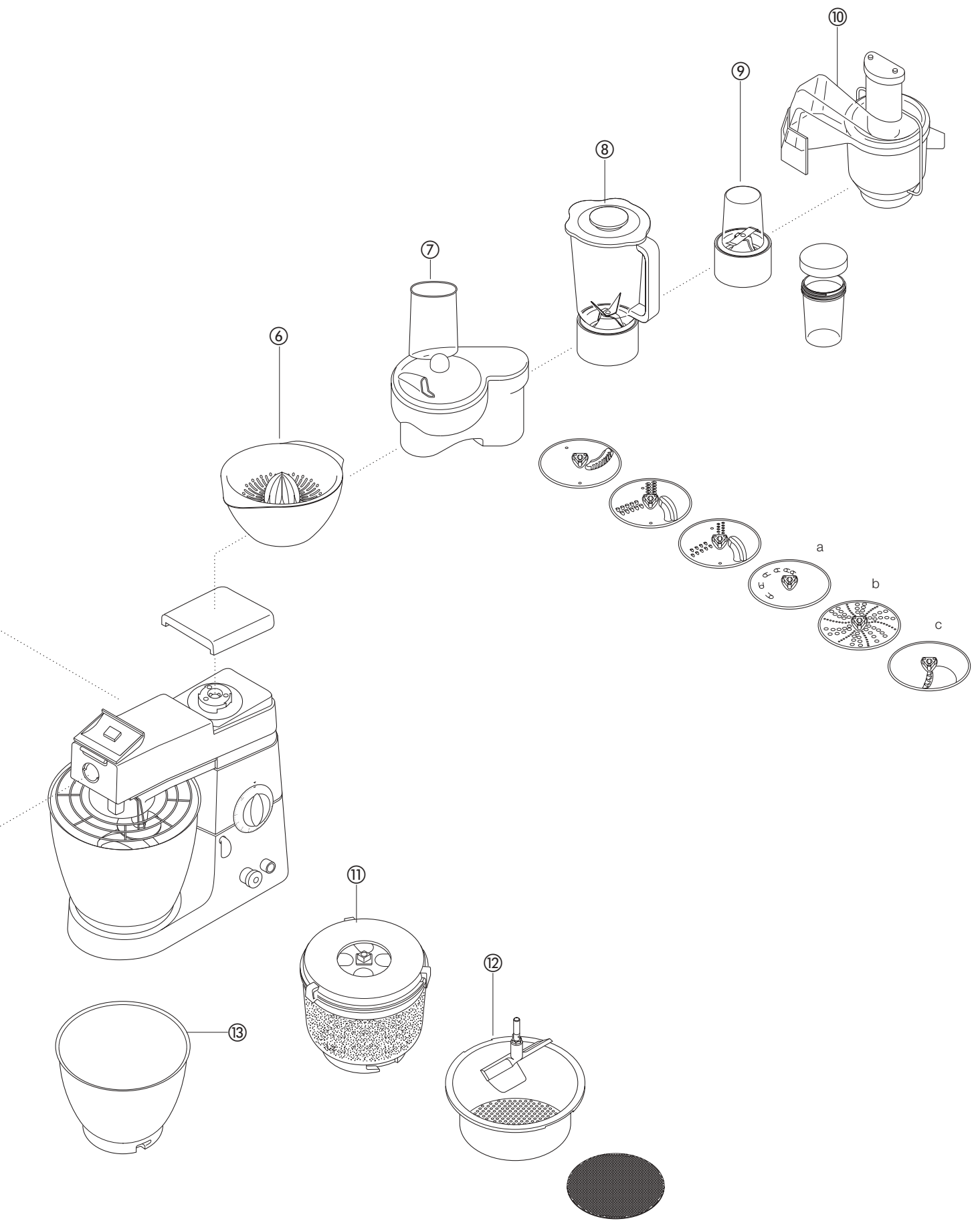
Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

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

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

- Παρασκευαστής επίπεδων ζυμαρικών** ① AT970
- Πρόσθετα εξαρτήματα ζυμαρικών (δεν εικονίζονται) που χρησιμοποιούνται με το A970
- AT971 ταλιατέλλες
 - AT972 ταλιολίни
 - AT973 τρενέτε
 - AT974 σπαγγέτι
- παρασκευαστής ζυμαρικών** ② ο παρασκευαστής ζυμαρικών AT910 συνοδεύεται από μήτρα για την παρασκευή ζυμαρικών μακαρόνι ριγκάτι (ναγθεσοξι σιηαι) μπορείτε να προσαρμόσετε 12 προαιρετικές μήτρες συν τον παρασκευαστή μπισκότων
- περιστρεφόμενο εξάρτημα κοπής τροφίμων χαμηλής ταχύτητας** ③ AT948A συνοδεύεται από 4 κυλίνδρους
- εξάρτημα άλεσης τροφίμων πολλαπλών χρήσεων** ④ AT950A συνοδεύεται από
- a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα
 - b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα
 - c εξάρτημα για κέμπτε
- μύλος αλέσεως δημητριακών** ⑤ AT941A
- λεμονοστύφτης** ⑥ AT312
- ειδικό εξάρτημα για τεμαχισμό σε φέτες/τρίψιμο** ⑦ AT998A περιλαμβάνει 3 στάνταρ δίσκους κοπής προαιρετικοί δίσκοι για τα
- AT998A a εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες αριθμός εξαρτήματος 639021
 - b δίσκος τριψίματος αριθμός εξαρτήματος 639150
 - c συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε μικρά κομμάτια αριθμός εξαρτήματος 639083
- μπλέντερ** ⑧ 1,5 λίτρα ακρυλική κανάτα AT337, 1,5 λίτρα γυάλινη κανάτα AT338,
- μύλος πολλαπλών χρήσεων αποχυμωτής συνεχούς ροής** ⑨ AT320 συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων
- εξάρτημα καθαρισμού και τεμαχισμού πατάτας** ⑩ AT935A
- ⑪ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
 - ⑫ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- ανοξείδωτα μπωλ ανάμιξης** ⑬ στυλβωμένα: CHEF 638821, MAJOR 642779
- κάλυμμα** ⑭ CHEF 533722, MAJOR 606397





καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μετά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί λίγο γράσο στο **στόμιο 2**, πράγμα που είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε το.

- μονάδα κινητήρα
- Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
- τα μπωλ
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.
 - Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
 - Εάν διαθέτετε ανοξείδωτο μπωλ, δεν θα πρέπει ποτέ να χρησιμοποιήσετε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα για τρίψιμο ή λευκαντικές ουσίες. Για να αφαιρέσετε τα άλατα χρησιμοποιήστε ξύδι.
- εργαλεία
- Κρατήστε τα μακριά από πηγές θερμότητας (όπως μάτια κουζίνας, φούρνους συμβατικούς, φούρνους μικροκυμάτων).
 - Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
 - Οι αναδευτήρες μπορεί να αποχρωματιστούν αν τοποθετηθούν μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

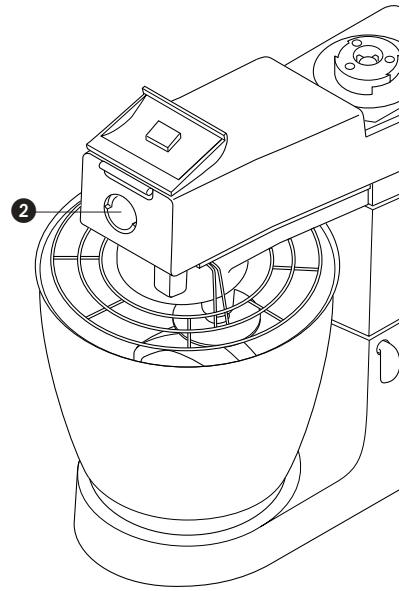
σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής
- την παραγγελία κάποιων εξαρτημάτων
- την συντήρηση και επισκευή

Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 164.

Λευκό ψωμί σφιχτή ζύμη Βρετανικού τύπου

- υλικά
- 1.36 κιλά δυνατό άσπρο αλεύρι
 - 15 χιλιοστόλιτρα (3 κουταλάκια τσαγιού) αλάτι
 - 25γρ φρέσκια μαγιά, ή 15γρ/20 χιλιοστόλιτρα στεγνή μαγιά + 5 χιλιοστόλιτρα (1 κουταλάκι τσαγιού) ζάχαρη
 - 750 χιλιοστόλιτρα χλιαρό νερό: 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ή προσθέστε 250 χιλιοστόλιτρα βραστό νερό σε 500 χιλιοστόλιτρα κρύο νερό.
 - 25γρ λαρδί
- μέθοδος
- 1 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): χύστε το χλιαρό νερό μέσα στο μπωλ, προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφίσει.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 2 Χύστε το υγρό μέσα στο μπωλ. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με τη φρέσκια μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
 - 3 Ζυμώνετε για περίπου 45 - 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 και μετά αυξάνετε την ταχύτητα στο 1 μέχρις ότου σχηματιστεί ζύμη, προσθέτοντας λίγο περισσότερο αλεύρι εάν χρειάζεται.
 - 4 Ζυμώνετε για περίπου ακόμα 3 με 4 λεπτά στην ταχύτητα. 1 μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και ελαστική και να μπορείτε να την αφαιρέσετε αφήνοντας τα τοιχώματα του δοχείου καθαρά.
 - 5 Τοποθετείτε τη ζύμη σε μια λαδωμένη πλαστική σακούλα ή σε ένα μπωλ ή μια λεκάνη σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
 - 6 Ξαναζυμώστε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 1.
 - 7 Γεμίστε με ζύμη μέχρι τη μέση 4 λαδωμένες φόρμες, ή πλάστε με αυτήν μικρά ψωμάκια. Στη συνέχεια σκεπάστε τη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 8 Ψήστε στους 230°C/450°F/στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 30 - 35 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 10 - 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
- Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.

Λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

- υλικά
- 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 1.3 λίτρα γάλα
 - 300γρ ζάχαρη
 - 450γρ μαργαρίνη
 - 100γρ φρέσκια μαγιά ή 50γρ στεγνή μαγιά
 - 6 χτυπημένα αυγά
 - 5 πρέζες αλάτι
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο μπωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 κιλά αλεύρι.
 - 4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.
 - 5 Προσθέστε το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλα των 450 γρ ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
 - 7 Ψήστε στους 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
 - 8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

Συνέχεια συνταγών

τούρτα με φράουλες και βερούκοκα

- υλικά: κέικ
- 3 αυγά
 - 75γρ ψιλή ζάχαρη
 - 75γρ κοινό αλεύρι
- γέμιση και διακόσμηση
- 150 χιλιοστόλιτρα διπλή κρέμα
 - Ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας
 - 225γρ φράουλες
 - 225γρ βερούκοκα
- μέθοδος
- 1 Κόβετε τα βερούκοκα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα βράζετε ελαφρά σε πολύ λίγο νερό, προσθέτοντας ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μέχρις ότου να μαλακώσουν.
 - 2 Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση.
 - 3 Ετοιμάζετε το κέικ χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει άσπρο και παχύ.
 - 4 Αφαιρέστε το μπωλ και τον αναδευτήρα. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα στο μίγμα το αλεύρι με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο μεταλλικό κουτάλι - προσέξτε ώστε να παραμείνει η ζύμη αφράτη.
 - 5 Μεταφέρετε το μίγμα σε δύο ταψιά 18 εκατοστών που έχετε προηγουμένως καλύψει με λαδόχαρτο.
 - 6 Ψήνετε το μίγμα για 20 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 180°C/350°F/στο 4 για φούρνους υγραερίου, μέχρι που το κέικ να είναι ελαστικό στο άγγιγμα.
 - 7 Βγάζετε τα κέικ από τα ταψάκια και τα αφήνετε να κρυώσουν σε μια σχάρα.
 - 8 Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στη μέγιστη ταχύτητα για να χτυπήσετε την κρέμα μέχρι που να γίνει σχεδόν στερεή, προσθέτοντας όση ζάχαρη θέλετε.
 - 9 Κόβετε τα βερούκοκα και το ένα τρίτο από τις φράουλες σε χονδρά κομμάτια και τα ανακατεύετε με τη μισή κρέμα.
 - 10 Απλώνετε το μίγμα σε ένα κέικ και προσθέτετε το δεύτερο από επάνω.
 - 11 Απλώνετε την υπόλοιπη κρέμα πάνω από το κέικ και χρησιμοποιείτε τις υπόλοιπες φράουλες για διακόσμηση.

μαρέγκες

- υλικά
- 4 ασπράδια αυγών
 - 250γρ κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
- μέθοδος
- 1 Καλύψτε το ταψί σας με χονδρό αντικολλητικό λαδόχαρτο.
 - 2 Χτυπάτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το χτυπητήρι για δέκα περίπου λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να είναι στερεό.
 - 3 Απλώστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα στο ταψί (εναλλακτικά χρησιμοποιήστε μια σακούλα για διακόσμηση με στόμιο διαμέτρου 2.5 εκατοστών και σχήματος αστεριού.)
 - 4 Ψήνετε στους 110°C/225°F/στο 1/4 για φούρνους υγραερίου για 4 - 5 ώρες περίπου, μέχρις ότου να γίνουν σκληρές και τραγανές. Εάν αρχίσουν να μαυρίζουν, αφήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρά ανοιχτή.
- Φυλάξτε τις μαρέγκες σε κάποιο αεροστεγές δοχείο.

ζύμη σφολιάτας

- υλικά
- 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
 - 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
 - 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
 - Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή
- Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
 - 2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμινύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
 - 3 Προσθέτετε το νερό και αναμινύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
 - 4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

συνέχεια συνταγών

Μπιφτέκια με μοσχάρι κρέας

- υλικά • 250γρ μοσχάρι εκλεκτής ποιότητας χωρίς νευρικό ιστό
- μέθοδος
- 1 Κόψτε το μοσχάρι σε κύβους 2.5 εκατοστών.
 - 2 Εάν δεν σας παρέχεται μηχανή του κιμά μαζί με τη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το μπλέντερ σας και πολτοποιήστε το κρέας σε μικρές δόσεις. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα **το πολύ**. Καθαρίζετε το χώρο γύρω από τις λεπίδες μεταξύ των δόσεων που επεξεργάζεστε.
 - 3 Αναμίξτε με καρυκεύματα όπως ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ανάμικτα αρωματικά φυτά (φρέσκα ή αποξηραμένα), χονδροαλεσμένους κόκκους μαύρου πιπεριού ή με χυμό και φλούδα λεμονιού.
 - 4 Πλάστε το μίγμα σε δύο μπιφτέκια και ψήστε τα στο γκριλ σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία μέχρις ότου ψηθούν πολύ καλά.

وصفات طهوية (تابع)

بيفبرجر

- ٢٥٠ جرام لحم بقر ممتاز خالي من العصب.
- ١ قطع اللحم الى مكعبات مقاسها ٢,٥ سم.
- ٢ ان لم تكن لديك مفرمة، استعمل جهاز التميع وافرم كميات صغيرة في كل دفعة. استعمل سرعة ٢ لمدة ١٥ ثانية حدا اقصى. نظف حوالي السكاكين بعد كل دفعة واخرى.
- ٣ اخلطها بالتوابل مثل البصل المقطع والاعشاب المخلوطة (الطازجة أو المجففة)، والفلفل الاسود الخشن وعصير وقشر ليمونة.
- ٤ شكلها الى وحدتين بيفبرجر واشويهما على حرارة متوسطة الى عالية، حتى تصبح مطبوخة تماما.

وصفات طهوية (تابع)

كعكة بالفراولة والمشمش

- الاسفنج
- بيضات
- ٧٥ جرام سكر كستر
- ٧٥ جرام دقيق عادي
- الحشوة والتزيين ١٥٠ مل كريما مضاعفة
- سكر حسب المذاق
- ٢٢٥ جرام فراولة
- ٢٢٥ جرام مشمش
- ١ قطع المشمش انصافا وانزع النواة. اطبخه برفق في قليل من الماء، واطبخ السكر حسب المذاق الى ان يصبح طريا.
- ٢ اغسل الفراولة وقطعها انصافا.
- ٣ لعمل الكعكة الاسفنجية، اخفق البيض والسكر باقصى سرعة الي تصبح شاحبة جدا وثقيلة.
- ٤ يزال الوعاء والمخفقة. يمزج الدقيق يدويا باستعمال ملعقة معدنية كبيرة - تنفذ هذه الخطوة بعناية للحفاظ على الكريمة المحلى خفيفا.
- ٥ ضع الخليط في تنكتين مقياس ١٨ سم مفروشتين ومدهونتين بالدهن.
- ٦ اخبزها في درجة حرارة ١٨٠ مئوية/غاز علامة ٤ لحوالي ٢٠ دقيقة الي ان ترتد الكعكة عند لمسها خفيفا.
- ٧ اقلبها على حامل سلكي.
- ٨ اخفق الكريما باقصى سرعة الي ان تتيبس. اضع السكر حسب المذاق.
- ٩ قطع المشمش وتلث كمية الفراولة. اضعهم الي نصف كمية الكريما.
- ١٠ افرشها فوق احدى الاسفنجيات ثم ضع الاسفنجية الاخرى فوقها.
- ١١ افرش بقية الكريما فوقها وقم بالتزيين ببقية الفراولة.

حلوى الميرنغ

- بياض ٤ بيضات
- ٢٥٠ جرام سكر ذروي ناعم
- ١ افرش صينية الخبز بورق خبز غير قابل للالتصاق
- ٢ اخفق بياض البيض والسكر باقصى سرعة لحوالي ١٠ دقائق الي ان يصبح مدببا.
- ٣ ضع الخليط بالملعقة على صينية الخبز (أو استعمل كيس انبوبي الشكل له بزيان نجمي مقياس ٢,٥ سم).
- ٤ اخبزها في درجة حرارة ١١٠ مئوية / غاز علامة ٤ / لحوالي ٤ - ٥ ساعات الي ان تصبح مكتملة وهشة.
- اذا بدأت في التلون بالبني، اترك باب الفرن مفتوحا جزئيا.
- اخزن حلوى الميرنغ في تنكة محكمة القفل ضد الهواء.

معجنات بالسمن والسكر

- ٥٠٠ جرام دقيق، منخول مع الملح
- ٥ مل ملح
- ٢٢٥ جرام دهن (اخلط دهن الخنزير والمرجرين مأخوذين من الثلجة مباشرة).
- حوالي ٨٠ مل ماء
- إيماة
- لا تخلطها اكثر من اللازم.
- ١ ضع الدقيق في السلطانية. قطع الدهن واطبخه الي الدقيق.
- ٢ يمزج على السرعة ١ حتى يصبح مشابها لكسر الخبز. يوقف المزج قبل ان تبدو المواد دهنية. اضع الماء واخلطه بادنى سرعة. توقف حالما يتحد الماء .
- ٣ اطبخها في درجة حرارة ٢٠٠ مئوية تقريبا / غاز علامة ٦، تبعا للحشوة.
- ٤

وصفات طهوية

انظر الملاحظات الهامة لعمل الخبز في صفحة ٤٧١

خبز ابيض، عجين من النوع البريطاني المتيسر

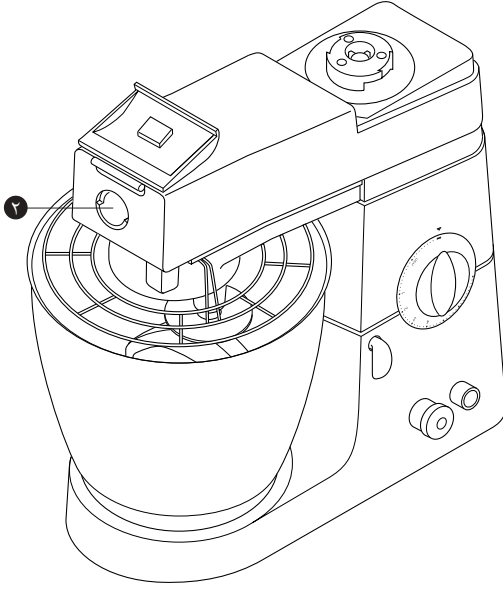
- ١,٣٦ كجم دقيق عادي مركز
- ١٥ مل ملح
- ٢٥ جرام خميرة طازجة، أو ١٥ جرام خميرة مجففة + ٥ مل سكر
- ٧٥٠ مل ماء دافئ، بدرجة حرارة ٤٢ مئوية. استخدم ميزان الحرارة أو أضف ٢٥٠ مل ماء مغلي الى ٥٠٠ مل ماء بارد.
- ٢٥ جرام دهن خنزير
- ١ **الخميرة المجففة** (النوع الذي يحتاج الى اعادة تقويمه)؛ اسكب الماء الدافئ، في السلطانية. ثم اضع اليه الخميرة والسكر واترك الخليط يختمر لمدة ١٠ دقائق حتى يزيد.
- الخميرة الطازجة** : فتتها في الدقيق .
- انواع خميرة اخرى** : اتبع ارشادات الصانع.
- ٢ اسكب السائل في السلطانية. ثم اضع اليه الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان كان جاري استعمالها) والملح ودهن الخنزير.
- ٣ اعجن بسرعة الحد الأدنى لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم زدها حتى سرعة ١، مع اضافة المزيد من الدقيق اذا اقتضى الامر الى ان يتكون العجين.
- ٤ اعجن لمدة ٢ - ٤ دقائق اخرى على سرعة ١ الى ان يصبح العجين ناعما مطاطيا ويترك جوانب السلطانية نظيفة.
- ٥ ضع العجين في كيس من البوليثين مدهون بدهن أو سلطانية مغطاة بمنشفة صغيرة. ثم اتركه في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمه.
- ٦ اعد عجنه لمدة دقيقتين اخريين على سرعة ١.
- ٧ املاً ٤ تنكات حجم ٤٥٠ جرام مدهونة بالدهن حتى نصفها بالعجين، أو شكّلها اقراصاً. ثم غطيها بمنشفة صغيرة واتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها .
- ٨ اخبزها في درجة حرارة ٢٢٠ مئوية / غاز علامة ٨ لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة للارغفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة للاقراص.
- عندما يصبح جاهزاً، يجب ان يبدو الخبز اجوف لدى نقره من اسفل.

خبز ابيض، عجين من النوع الاوروبي الطري

ان هذه الكميات هي للسلسلة PM900، بالنسبة الى السلسلة PM400
استعمل نصف الكميات و اضع الدقيق دفعة واحدة.

- ٢,٦ كجم دقيق عادي مركز
- ١,٣ لترين
- ٣٠٠ جرام سكر
- ١٠٠ جرام خميرة طازجة أو ٥٠ جرام خميرة مجففة
- ٤٥٠ جرام مرغرين
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ قرصات ملح
- ١ قم بإذابة المرغرين في اللبن و دعه يصل الى درجة حرارة ٤٢ مئوية
- ٢ **الخميرة المجففة** (النوع الذي يحتاج الى اعادة تقويمه)؛ اضع الخميرة والسكر واترك الخليط يختمر لمدة ١٠ دقائق حتى يزيد.
- الخميرة الطازجة** : فتتها في الدقيق و اضع السكر.
- انواع خميرة اخرى** : اتبع ارشادات الصانع.
- ٣ اسكب اللبن في السلطانية. ثم اضع اليه البيض المخفوق و ٢ كجم دقيق.
- ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لدقيقة، ثم على السرعة ١ لدقيقة اخرى. تقشط الماد للاسفل.
- ٥ اضع الملح مع بقية الدقيق واخلط بسرعة الحد الأدنى لمدة دقيقة واحدة، ثم بسرعة ١ لمدة ٢ - ٣ دقائق الى ان يصبح ناعما ومخلوطاً بالتساوي.
- ٦ املاً بعض التناكات حجم ٤٥٠ جرام مدهونة بالدهن حتى نصفها بالعجين، أو شكّلها اقراصاً. ثم غطيها بمنشفة صغيرة واتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها .
- ٧ اخبزها في درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / غاز علامة ٦ لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة للارغفة أو ١٥ دقيقة للاقراص.
- ٨ عندما يصبح جاهزاً، يجب ان يبدو الخبز اجوف لدى نقره من اسفل.
- يعمل حوالي ١٠ أرغفة

التنظيف والخدمة



التنظيف والخدمة

- اوقف تشغيل الماكينة دائما وافصل القابس قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحم على المخرج (٢) عندما تستعملهما لأول مرة. هذا أمر طبيعي، عليك مجرد مسحه.
- وحدة القدرة
- امسحها بقطعة قماش مرطبة، ثم جففها .
- لا تستخدم ابدا مواد حادة أو تغطسها في الماء.
- وحدة القدرة
- اغسلها باليد ثم جففها جيدا .
- ان كان لديك سلطانية من الفولاذ الذي لا يصدأ، لا تستعمل معها ابدا فرشاة سلك أو ليف فولاذي أو مادة تبيض . استعمل الخل لإزالة القشور الكلسية.
- بعدها عن الحرارة (مواقد الطبخ والافران والميكرويف)
- اغسلها باليد ثم جففها جيدا .
- الادوات
- قد يتغير لون الخفاقة بشكل k، المخففة وخطاف العجين اذا وضعت في غسالة صحن.

الخدمة ورعاية الزبائن

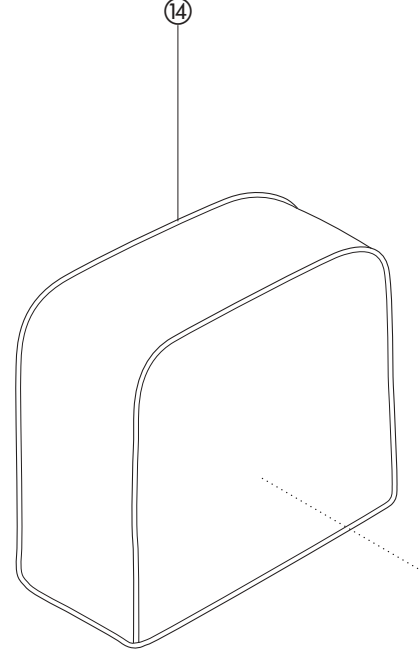
- اذا اصيب سلك الكهرباء بضرر يجب، في سبيل سلامتك ، ان تتولى تبديله شركة كينوود أو متعهد تصليح معتمد من كينوود.

- اذا احتجت الى مساعدة :
- لاستعمال ماكينتك
- في طلب ملحقات اخرى
- من اجل الخدمة أو التصليح
- اتصل بالمتجر الذي اشتريت الماكينة منه.

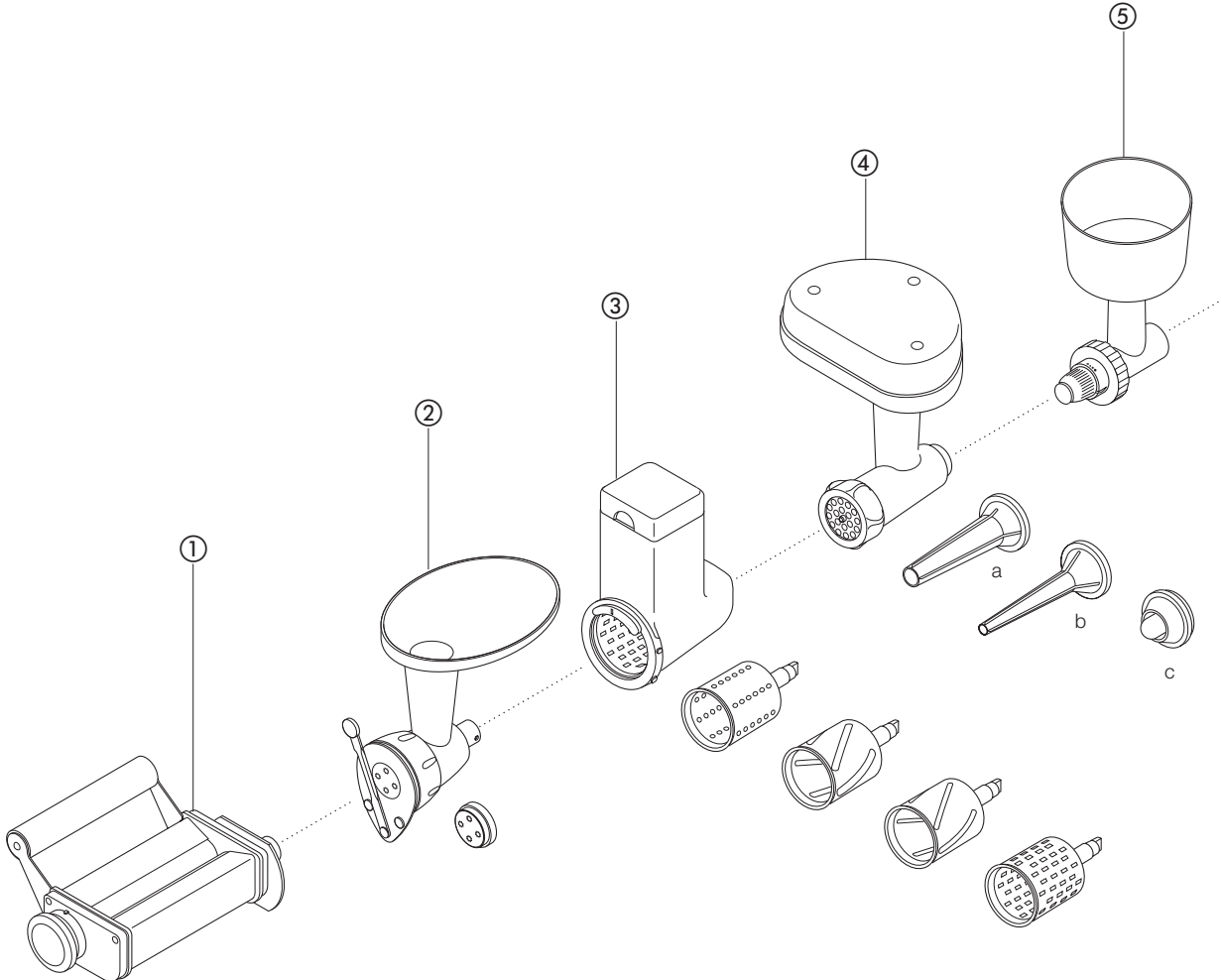
القطع الملحقة المتوفرة

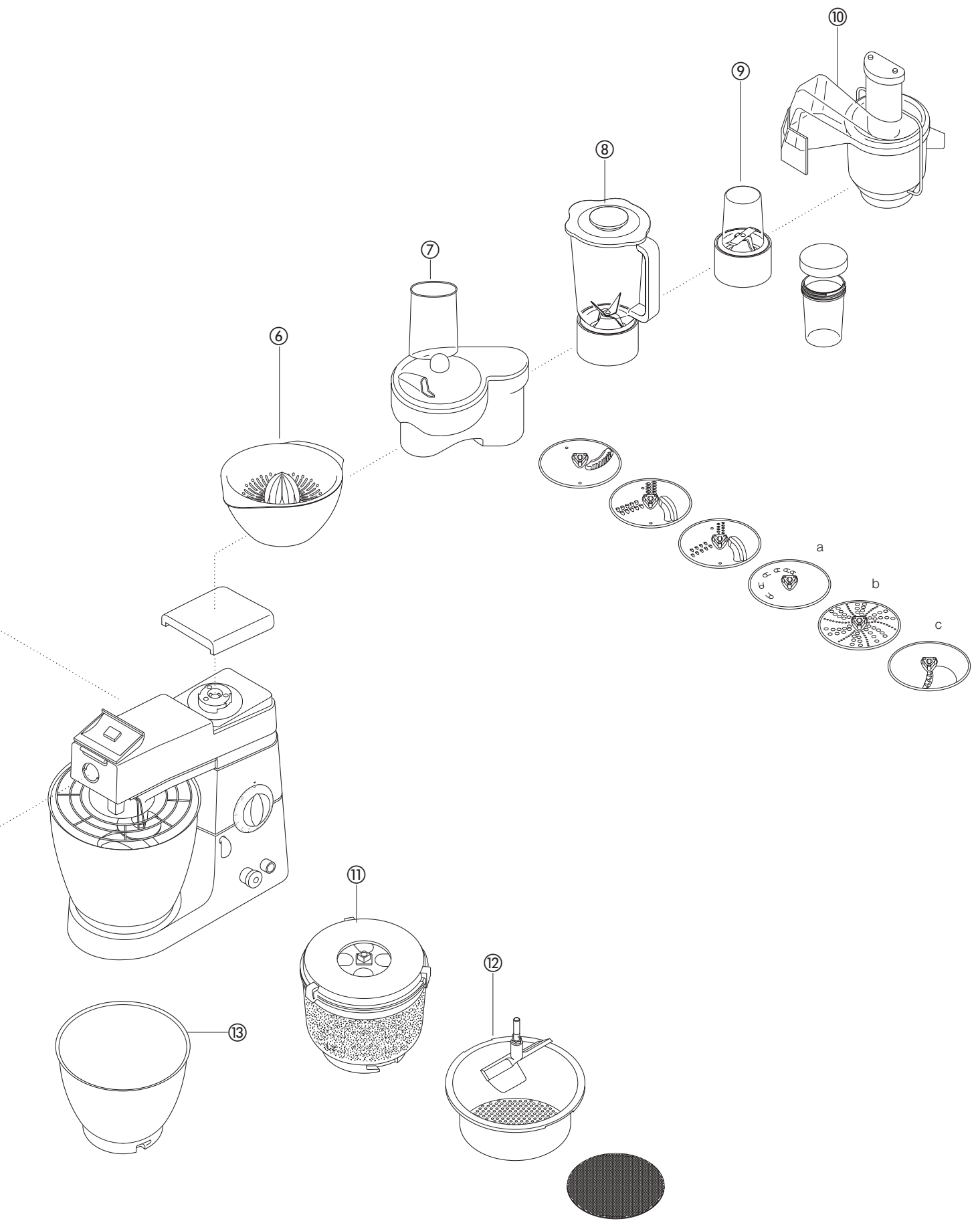
لشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لديكم، الرجاء الاتصال بجهة تصليح كينوود.

كود الاداة	الاداة الملحقة
AT970	① اداة عمل الباستا المنبسطة
AT971	ادوات باستا اضافية
AT972	(غير مبينة) تستعمل بالاقتران مع
AT973	
AT974	
AT910	② جهاز صنع الباستا
AT948A	③ اداة تقطيع طعام دوارة
AT950A	④ مجرشة طعام متعددة
AT941A	⑤ مطحنة حبوب
AT312	⑥ عصارة حمضيات
AT998A	⑦ اداة عمل الشرائح/التقطيع ادوات اختيارية للقطعة
	⑧ جهاز تسيل
	⑨ مطحنة متعددة
	⑩ عصارة تعمل بالطرد المركزي لا توقفية
	⑪ قطعة ملحقة لاعداد البطاطس
	⑫ مصفاة ومنخل
	⑬ اوعية من فولاذ لا يصدأ
	⑭ غطاء



تتضمن 3 صفائح تقطيع
 أ- اداة تقطيع خشن جدا رقم 639021
 ب- لوحة برش رقم 639150
 ج- اداة عمل تقطيع ناعم رقم 639083
 1.5 لتر اكرليك AT337 ، 1.5 لتر زجاج AT338
 تأتي مع 4 مرطبات زجاجية و 4 اغطية للتخزين
AT320
AT935A
 تشيف AT934A ، ميجور AT952A
 تشيف AT992A ، ميجور AT930A
 مصقول: تشيف 638821 ، ميجور 642779
 تشيف 533722 ، ميجور 606397





تحري الخل واصلاحه

المشكلة

• المخففة أو المضراب بشكل " K " يصطدم بقاع السلطانية أو لا يصل الى المكونات في قاع السلطانية.

• الحل عدل الارتفاع، كما يلي:

١ ارفع رأس الخلاطة وادخل المخففة او الخفاقة.

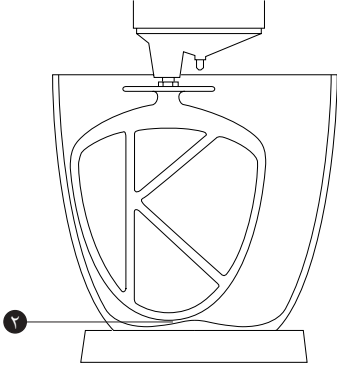
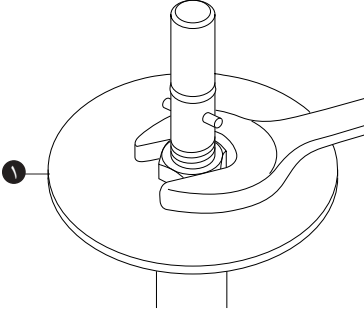
٢ ثبتها، ثم ارخ الصمولة ①

٣ اخفض رأس الخلاطة.

٤ عدل الارتفاع ببرم العمود. مثاليا يجب ان تكون المخففة / الخفاقة بشكل k ملامسة تقريبا

٥ لقعر الوعاء ②

٦ ارفع الرأس، امسك المخففة / الخفاقة بشكل k واحكم الشد.



الخلاط

أدوات الخلط وبعض استعمالاتها

- المضرب بشكل " K " لعمل الكعك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري الجليدي والحشوات والكعكات الاصبعية والبطاطس المهروسة.
- المخفقة لخفق البيض والكريما ومخيض اللبن والبيض والكعكات الاسفنجية العديمة الدهن والميرنغ وكعكات الجبن وحلوى الموسمية والنفيخة .
- لا تستعمل المخفقة للخلطات الثقيلة (مثل تزييد الدهن والسكر) - فقد تسبب لها ضررا .
- خطاف العجين للخلطات بالخميرة.

كيفية استعمال الخلاط

- 1 أدر ذراع رفع الرأس في عكس اتجاه عقارب الساعة (١) وارفع رأس الخلاط الى ان تعشق.
- 2 أدرها الى ان تتوقف (٢) ثم ادفعها.
- 3 ركب السلطانية على القاعدة - اضغطها الى اسفل ثم أدرها في اتجاه عقارب الساعة (٣).
- 4 أدر ذراع رفع الرأس في عكس اتجاه عقارب الساعة واخفض رأس الخلاط الى ان تعشق - ماذا وإلا لن يعمل الخلاط.
- 5 اختر السرعة المطلوبة.
- 6 لبدء التشغيل ، اضغط الزر الاخضر. للتوقف، اضغط الزر الاحمر.
- اذا رفعت رأس الخلاط بينما تكون الماكينة شغالة، فسوف تتوقف الماكينة.
- 7 لنزع احدى الادوات افكها.

- ايقاف الماكينة واقشط السلطانية بالملوق باستمرار.
- من الافضل خفق البيض ان كان بدرجة حرارة الحجرة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهن أو صفار ببيض على المخفقة أو السلطانية.
- استعمل مكونات باردة للمعجنات، إلا اذا كانت الوصفة تنص على خلاف ذلك.

ملاحظات لعمل الخبز

- هام لا تتجاوز ابدأ المقادير القصوى المبينة ادناه - فقد ترهق الماكينة بالحمل الزائد .
- اذا سمعت الماكينة تعمل بجهد ، اوقف التشغيل وانزع نصف العجين، ثم اعجن كل نصف على حده.
- ان المكونات تخط على وجه احسن اذا وضعت السائل أولا.

PM900

المقادير القصوى

- وزن الدقيق : ٩١٠ جرام
- وزن الدقيق : ١,٥٠ كجم
- وزن اجمالي : ٢,٤ كجم
- وزن الدقيق : ٢,٦ كجم
- وزن اجمالي : ٥ كجم
- وزن اجمالي : ٤,٥٥ كجم
- ١٦

PM400

المقادير القصوى

- وزن الدقيق : ٦٨٠ جرام
- وزن الدقيق : ١,٣٦ كجم
- وزن اجمالي : ٢,١٨ كجم
- وزن الدقيق : ١,٣ كجم
- وزن اجمالي : ٢,٥ كجم
- وزن اجمالي : ٢,٧٢ كجم
- ١٢

- معجنات بسمن وسكر
- عججين بخميرة متبسة
- النوع البريطاني
- عججين بخميرة طرية
- النوع الاوروبي
- خليط كعك بالفاكهة
- بياض البيض

المضرب بشكل " K " (٤) السرعات

- عمل كريم السمن والسكر ابدأ على السرعة الدنيا، تزد تدريجيا الى السرعة ٥.
- خفق البيض الى مزيج كريم ٤ - "السعة القصوى" (max).
- مزج الدقيق، الفاكهة الخ ١ - "السرعة الدنيا" (min).
- انواع الكيك الشاملة ابدأ على السرعة الدنيا، تزد تدريجيا الى السرعة القصوى.
- فرك السمن في الدقيق السرعة الدنيا - ٢.
- المخفقة زد تدريجيا حتى الحد الاقصى
- خطاف العجين ابدأ عند الحد الادنى وزد تدريجيا حتى ١

تعرف على ماكينة المطابخ كينوود

احتياطات الامان

- اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد/القطع الملحقة، بعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- الجهاز ليس مصمما للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهنين.
- ابعد اصابعك عن الاجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- لا تترك ابدا الماكينة وهي شغالة بدون مراقبة، وابعد الاطفال عنها.
- لا تستخدم ابدا ماكينة مصابة بضرر. اطلب الكشف عليها أو تصليحها: انظر تحت " الخدمة " ، صفحة ٨٧١.
- لا تستعمل ابدا قطعة ملحقة غير مجازة أو أكثر من قطعة ملحقة في وقت واحد.
- لا تتجاوز ابدا القدرات القصوى المبينة في صفحة ٤٧١.
- اوقف الجهاز عن التشغيل قبل تغيير الملحقات.
- لدى استعمال احدي الملحقات، اقرأ ارشادات الامان التي تتوفر معها.
- هذه الماكينة هي للاستعمال المنزلي فقط.

قبل توصيل القابس

- تأكد من ان فلطية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة في اسفل الماكينة.
- ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٨٩/٣٣٦ لمجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة.

قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ انزع جميع الأغلفة .
- ٢ اغسل الأجزاء: انظر تحت " العناية والتنظيف " ، صفحة ٨٧١.

تعرف على ماكينة المطابخ كينوود

- ١ مخارج الملحقات
- ٢ الخلاط
- ٣ مخرج السرعة العالية
- ٤ مخرج السرعة البطيئة
- ٥ مقبس الادوات
- ٦ رأس الخلاط
- ٧ ممسك المخرج
- ٨ حاجز ثابت
- ٩ سلطانية
- ١٠ ذراع رفع الرأس
- ١١ زر التوقيف (احمر)
- ١٢ زر التشغيل (اخضر)
- ١٣ مفتاح السرعات
- ١٤ وحدة القدرة
- ١٥ مضراب بشكل " K "
- ١٦ مخففة
- ١٧ خطاف العجين
- ١٨ ملوق

