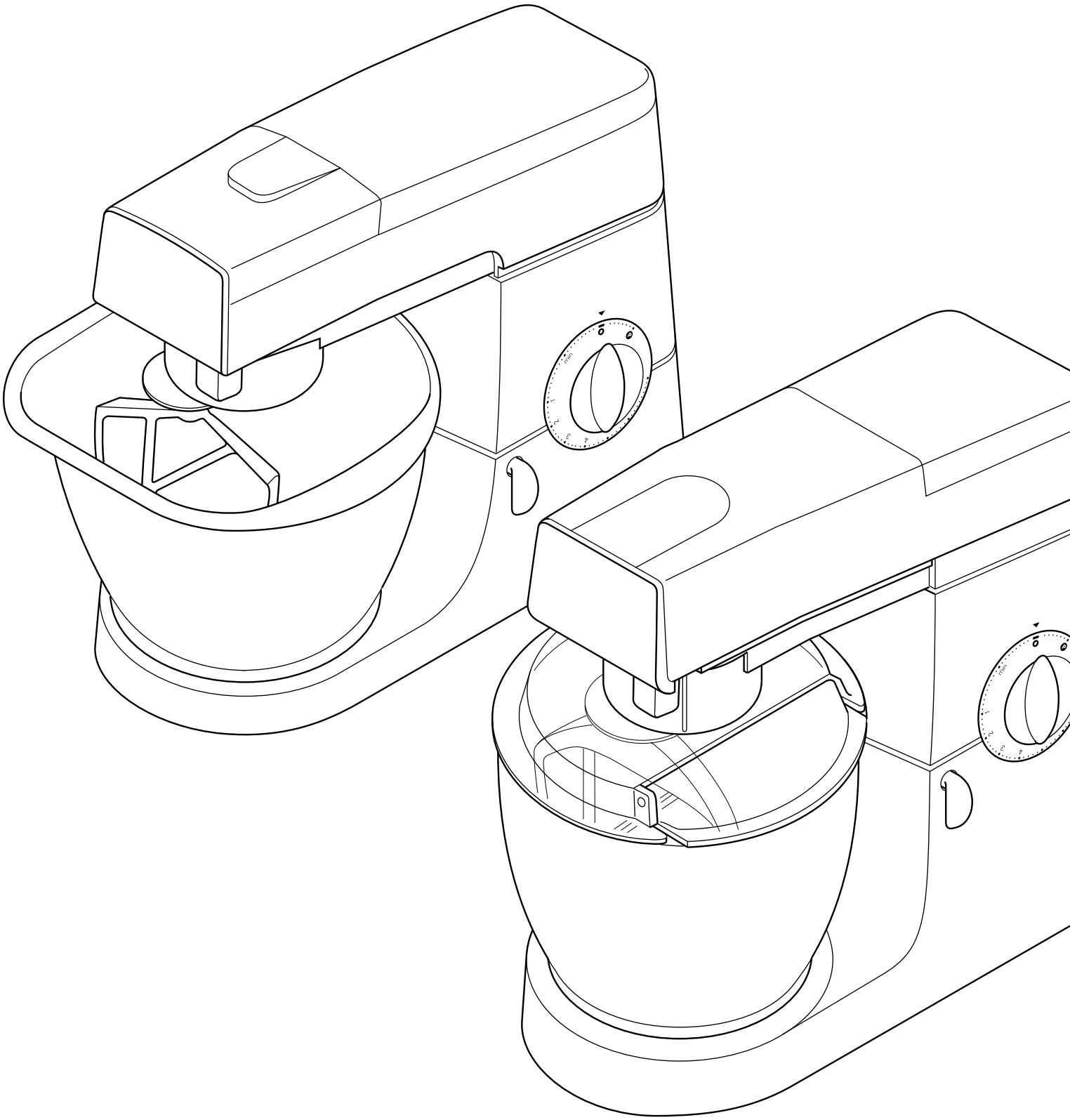
Kenwood Chef KM200, KM300, KM400 series
Major KM600, KM800 series



KENWOOD

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Před montáži či demontáži 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 přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 108.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 104.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

před zapnutím do sítě

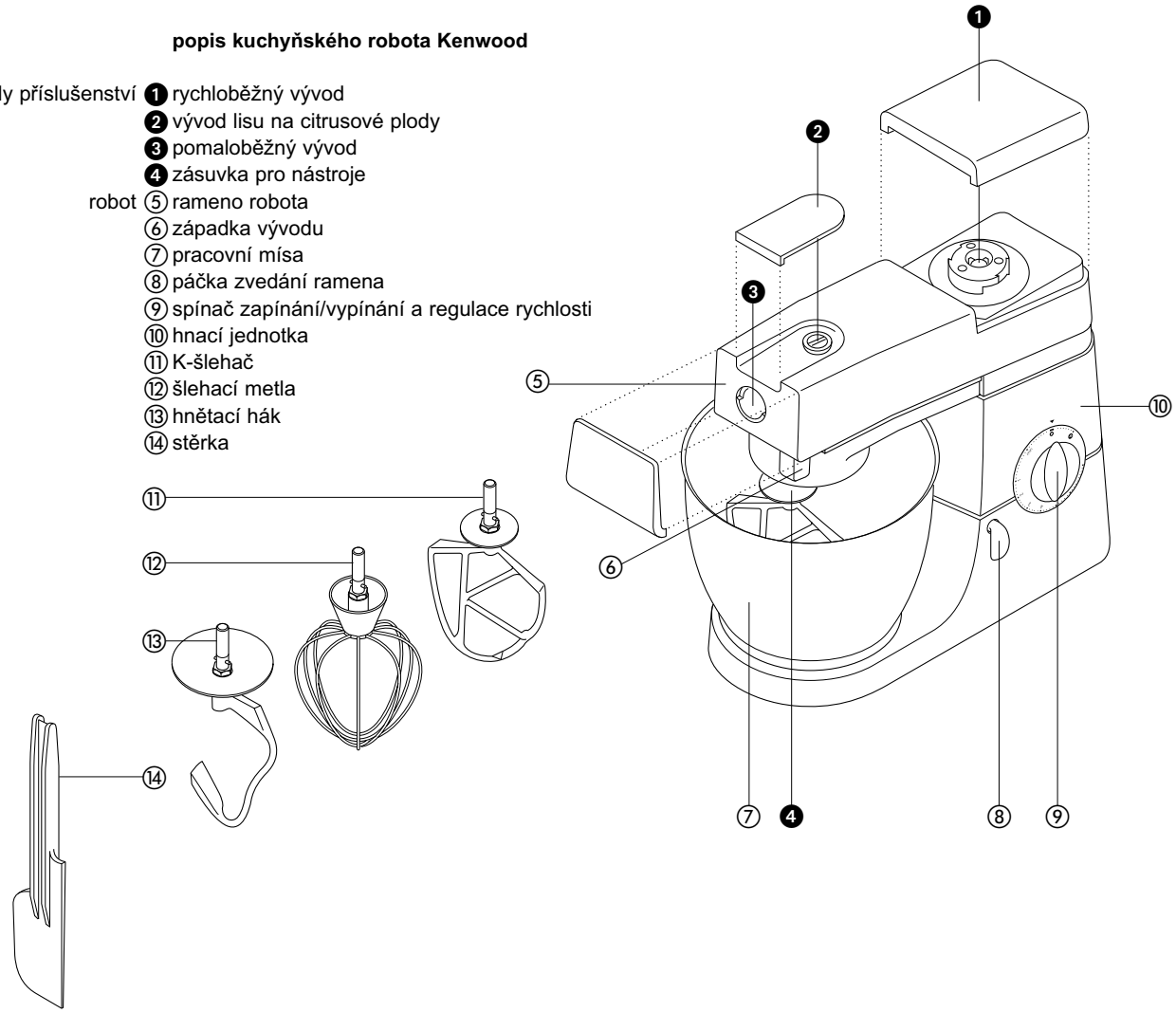
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

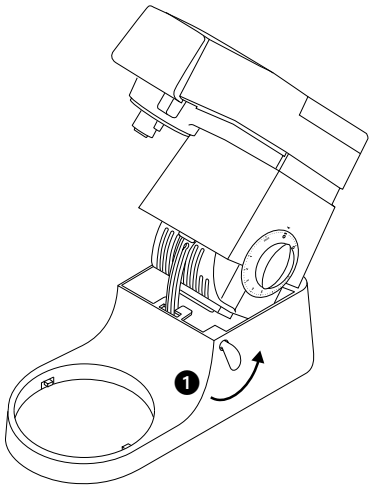
1 Robot a příslušenství vybalte.
2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 108.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství ❶ rychloběžný vývod
❷ vývod lisu na citrusové plody
❸ pomaloběžný vývod
❹ zásuvka pro nástroje
robot ⑤ rameno robota
⑥ západka vývodu
⑦ pracovní mísa
⑧ páčka zvedání ramena
⑨ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
⑩ hnací jednotka
⑪ K-šlehač
⑫ šlehací metla
⑬ hnětací hák
⑭ stěrka



kuchyňský strojek



míchací přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

K-šlehač
- K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, 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 ❶ a rameno zvedněte, až se zajistí v horní poloze.

montáž nástroje 2 Našroubujte ho na doraz ❷, a pak ho zatlačte.

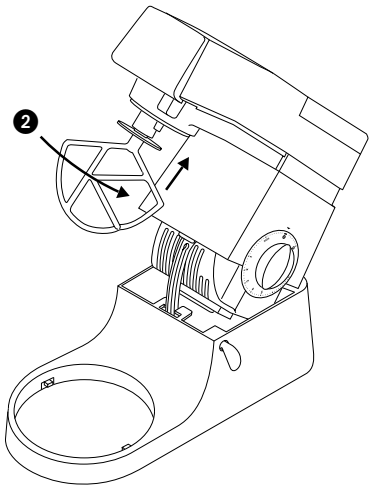
3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava ❸

4 Páčku zvedání ramena stiskněte doleva a rameno zatlačte, až se zajistí ve spodní poloze.

5 Zvolte si rychlost, a pak robot spusťte otáčením regulátoru rychlosti.

- Přepnutím na pulzátor Ⓟ můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.

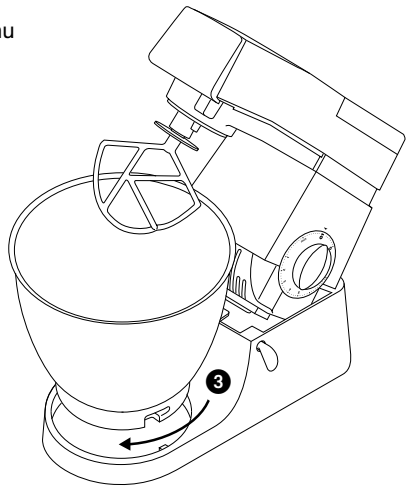
demontáž nástroje 6 Vyšroubujte ho.



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

základní body přípravy chlebového těsta

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



maximální množství

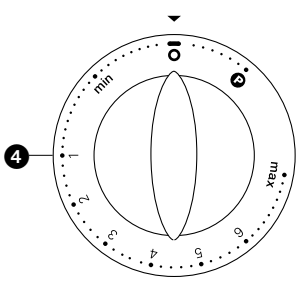
	modely KM300, 400, 410	modely KM600, 800, 810
linecké těsto	• váha mouky: 680g	váha mouky: 910g
tuhé kynuté těsto	• váha mouky: 1,36kg	váha mouky: 1,5kg
britského typu	• celková váha: 2,18kg	celková váha: 2,4kg
měkké kynuté těsto	• váha mouky: 1,3kg	váha mouky: 2,6kg
kontinentálního typu	• celková váha: 2,5kg	celková váha: 5kg
biskupský chlebíček	• celková váha: 2,72kg	celková váha: 4,55kg
bílky	• 12	16

rychlosti ❹

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 zvyšte rychlost na 1.



návod k **čištění** naleznete na str. 108

seřízení a drobné opravy

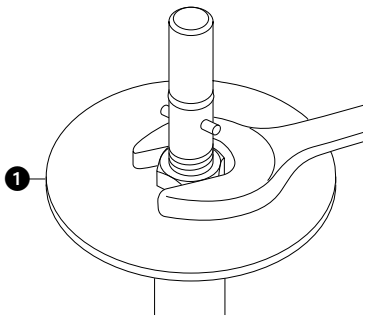
problém

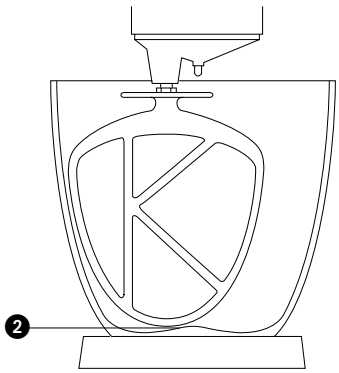
- šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy.

řešení

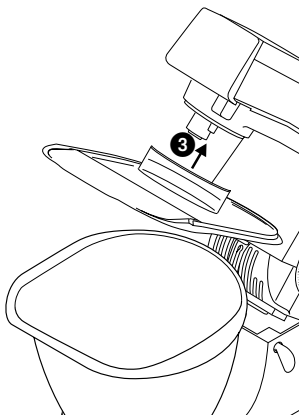
- Seřiďte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

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





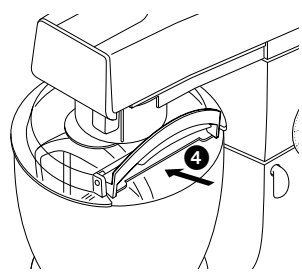
upevnění a použití kruhového/do Dé tvarovaného krytu (pokud je součástí příslušenství)

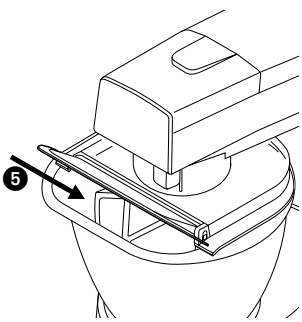


1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
3 Nasuňte kryt, až zapadne zcela na místo ❸. Otvírací část krytu musí být umístěna tak, jak je zobrazeno Ľ kruhový kryt ❹ a tvarovaný kryt ❺
4 Zasuňte požadovaný nástroj.
5 Rameno sklopte, přičemž kryt musí přesně lícovat s okrajem mísy.

- Při spuštěném strojku je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu.
- Při výměně nástrojů není potřeba kryt sundávat.

6 Při sundávání krytu nejprve zvedněte rameno robota, a kryt pak zatažením sundejte.

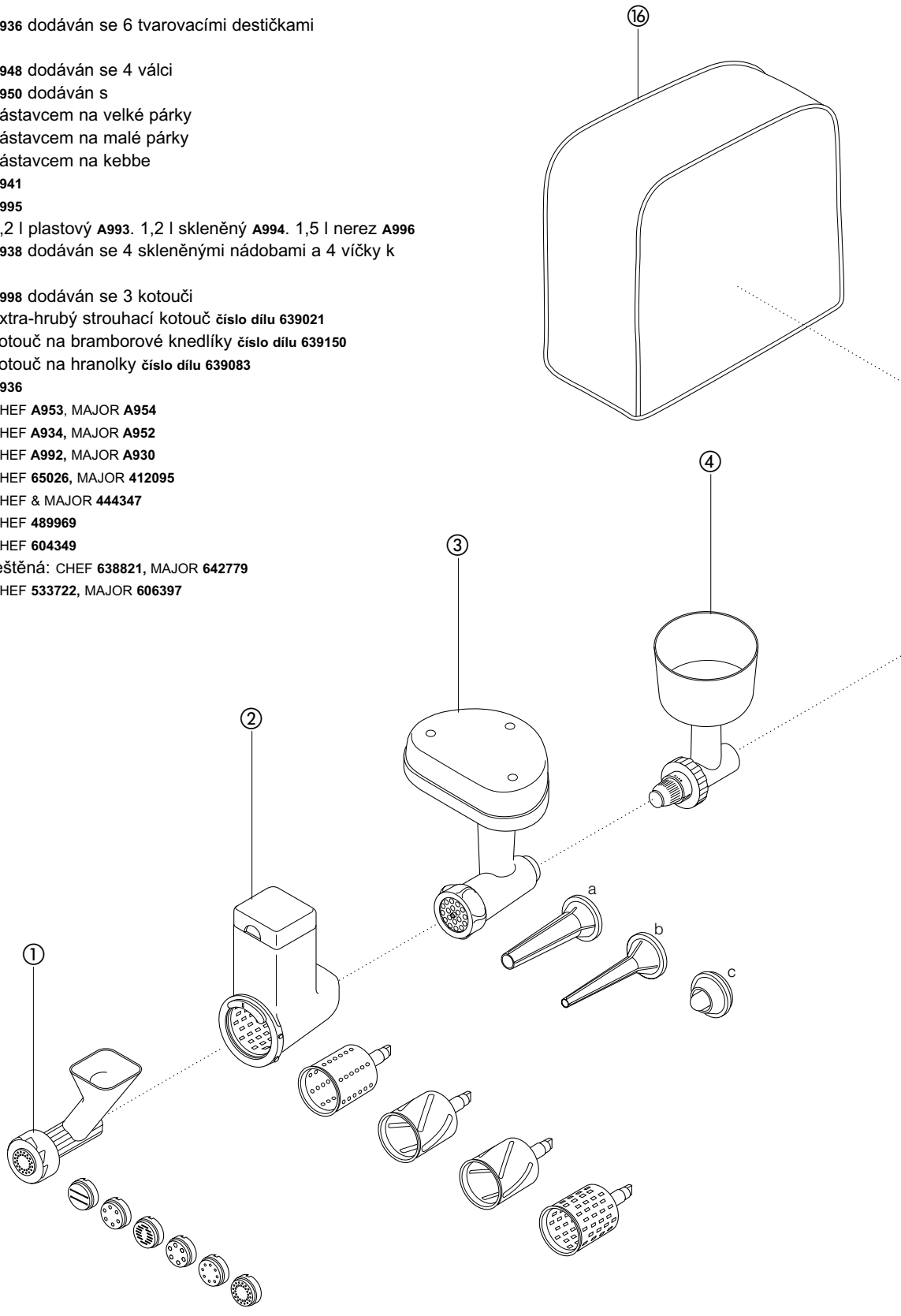


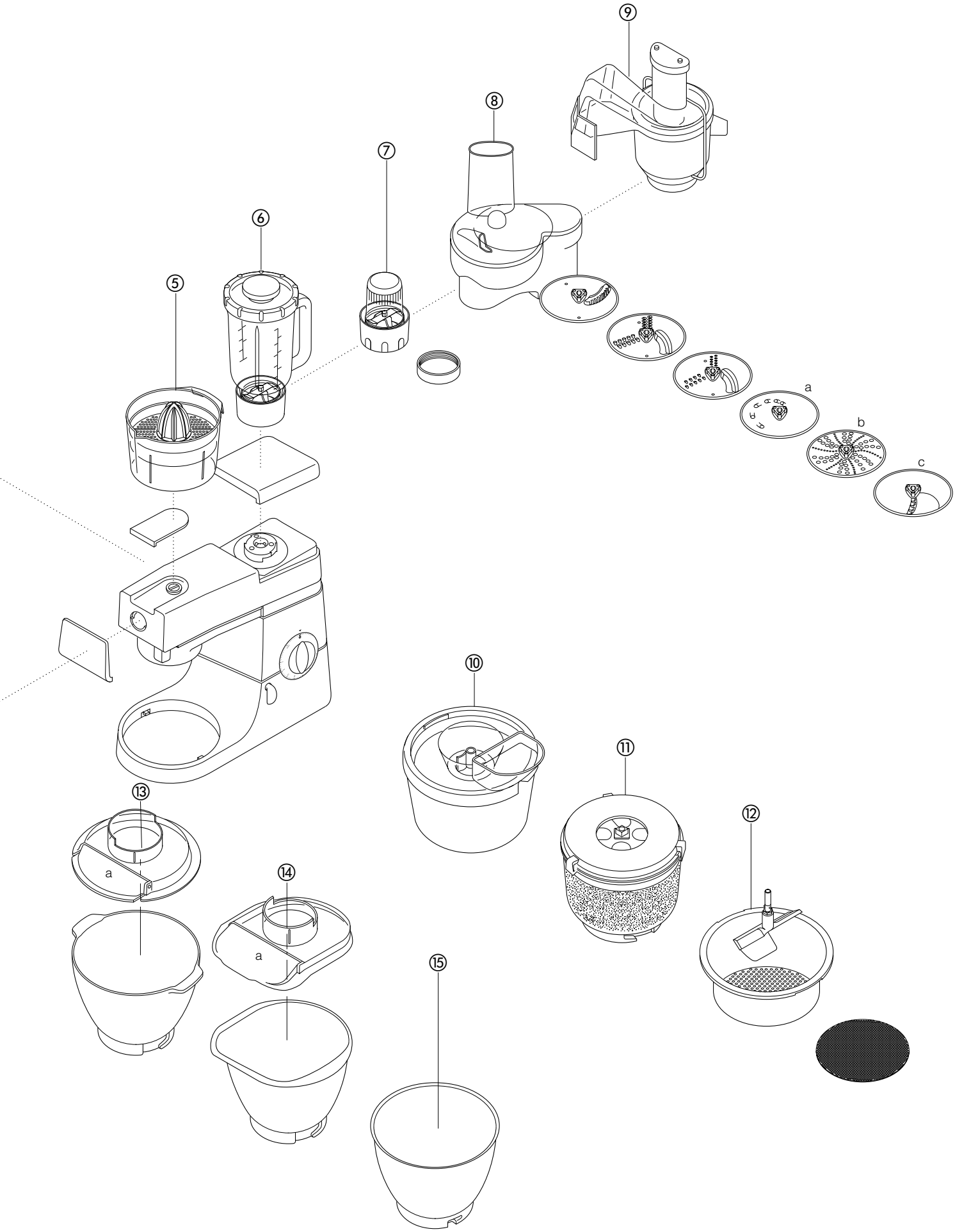


dodávané příslušenství

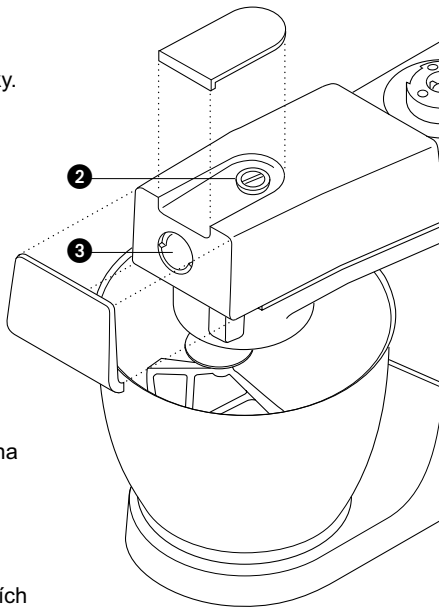
Chceteli zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, obraťte se na opravnu spotřebičů KENWOOD.

příslušenství	kód příslušenství
strojek na těstoviny	① **A936** dodáván se 6 tvarovacími destičkami
pomaloběžný strojek	
na krájení/strouhání	② **A948** dodáván se 4 válci
super-strojek na mletí masa	③ **A950** dodáván s
	a nástavcem na velké párky
	b nástavcem na malé párky
	c nástavcem na kebbe
mlýnek na zrní	④ **A941**
lis na citrusové plody	⑤ **A995**
mixér	⑥ 1,2 l plastový **A993**. 1,2 l skleněný **A994**. 1,5 l nerez **A996**
univerzální mlýnek	⑦ **A938** dodáván se 4 skleněnými nádobami a 4 víčky k
uskladnění rychloběžný strojek	
na krájení/strouhání	⑧ **A998** dodáván se 3 kotouči
kotouče k dokoupení	a extra-hrubý strouhací kotouč **číslo dílu 639021**
	b kotouč na bramborové knedlíky **číslo dílu 639150**
	c kotouč na hranolky **číslo dílu 639083**
odstředivka na šťávy	⑨ **A936**
strojek na zrmzlinu	⑩ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
strojek na loupání brambor	⑪ CHEF **A934,** MAJOR **A952**
pasírovací strojek	⑫ CHEF **A992,** MAJOR **A930**
plastová mísa kruhová	⑬ CHEF **65026,** MAJOR **412095**
kruhový kryt	a CHEF & MAJOR **444347**
plastová mísa tvarovaná do Dé	⑭ CHEF **489969**
tvarovaný kryt	a CHEF **604349**
mísa z nerezavějící oceli	⑮ leštěná: CHEF **638821,** MAJOR **642779**
kryt	⑯ CHEF **533722,** MAJOR **606397**




⑨
⑧
⑦
⑥
⑤
a
b
c
⑩
⑪
⑫
⑬
a
⑭
a
⑮

čištění a servis



čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Kolem vývodů ❷ a ❸ 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.
- Máte-li mísu z nerezu, nepoužívejte na ni ocelový kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraníte octem.
- Mísy chraňte před žárem (plotýnky 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.

kryty
- Umyjte v ruce, a pak utřete do sucha.

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. 104

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. Vykynuté těsto znovu prohněteme rychlostí 1 po dobu 2 minut.
7. Těstem do poloviny naplníme 4 vymaštěné bochníkové formy (450g), nebo z něj vytvarujeme 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 zespodu znít dutě.

bílý chléb ***měkké těsto kontinentálního typu***

přísady
- 2,6kg hladké mouky
- 1,3 l mléka
- 300g cukru
- 450g pokrmového tuku
- 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
- 6 rozšlehaných vajec
- sůl

Tato množství jsou pro modely KM600, 800 a 810. U modelů KM300, 400 a 410 použijte poloviční množství a mouku přidejte najednou.

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. Zprácovávejte 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
5. Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hněteme minimální rychlostí, a pak další 2 - 3 minuty rychlostí 1, až je směs hladká a řádně promíchaná.
6. Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až 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 zespodu 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 změknou.
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 lžíce Ľ buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
5. Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (5x18cm), které jsme před tím vymas tili 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 zbývajícími 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 těsnicím víkem.

linecké těsto (shortcrust)

přísady
- 450g mouky proseté společně s
- 1 lžičkou soli
- 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
- asi 4 lžíce vody

rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.

postup
1. Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
2. 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.

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), na hrubo umletým černým pepřem a šťávou a nastrouhanou kůrou z citrónu.
4. Vytvarujeme 2 karbanátky, které pečeme na středně až velmi horkém grilu tak dlouho, až je maso zcela propečené.

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Kisgyermekek ne használják a robotgépet. A fizikai támogatásra szorulók (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 kisgyermekeket 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. 116 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. 112. oldal).
- Soha ne engedje, hogy kisgyermekek 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.

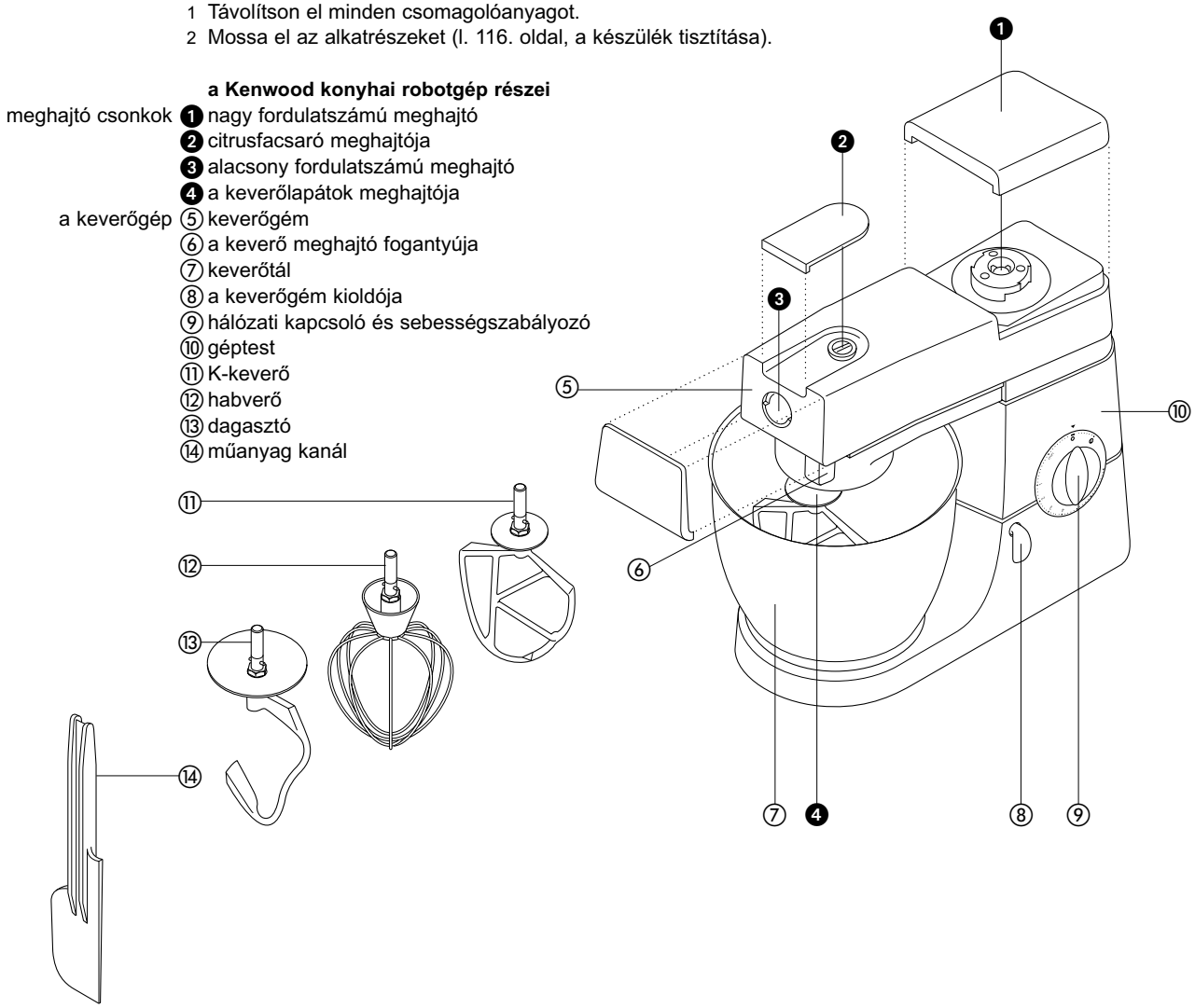
az első használat előtt...

1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2 Mossa el az alkatrészeket (l. 116. oldal, a készülék tisztítása).

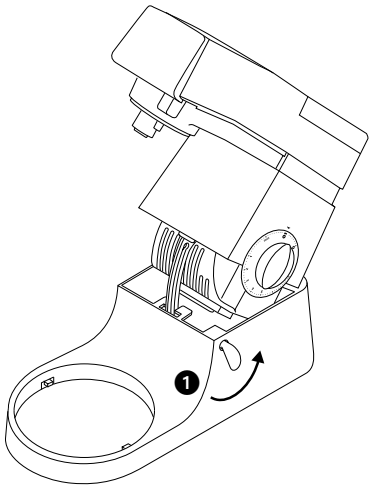
a Kenwood konyhai robotgép részei

meghajtó csonkok
❶ nagy fordulatszámú meghajtó
❷ citrusfacsaró meghajtója
❸ alacsony fordulatszámú meghajtó
❹ a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép
⑤ keverőgém
⑥ a keverő meghajtó fogantyúja
⑦ keverőtál
⑧ a keverőgém kioldója
⑨ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
⑩ géptest
⑪ K-keverő
⑫ habverő
⑬ dagasztó
⑭ műanyag kanál



a **keverőgép**



a csatlakoztatható keverők

K-keverő • Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.

habverő • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

dagasztókar • Kelttészták keveréséhez.

a keverőgép használata

1 Fordítsa el a keverőgém kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban ❶, majd ütközésig hajtsa fel a keverőgémet: a gém rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.

a keverők rögzítése 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgémen levő csatlakozóba ❷, majd ütközésig nyomja be.

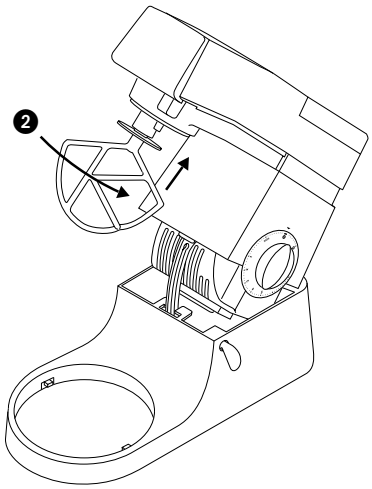
3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ❸

4 Fordítsa el ismét a keverőgém kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, és hajtsa vissza a keverőgémet: a gém rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.

5 A sebességszabályzót állítsa a kívánt fokozatra. A kapcsoló elfordításával a készülék motorja azonnal elindul.

• Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a ‘rövid üzem’ Ⓟ állásra.

a keverő kivétele 6 Csavarja ki a keverőt a meghajtó tengelyből.



megjegyzések • Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtál oldalára tapadt masszát.

• A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.

• Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsiradék.

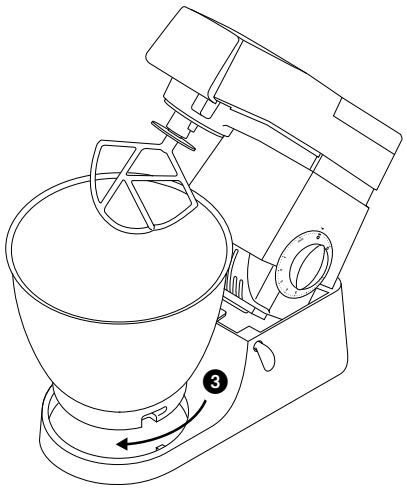
• A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

fontos megjegyzések • Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.

• Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.

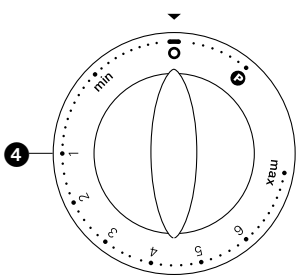
• Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.



maximális mennyiségek

	KM300, 400 és 410 típus	KM600, 800 és 810 típus
linzertészta	• 680g lisztből	910g lisztből
kemény kelttészta	• 1,4kg lisztből	1,5kg lisztből
(kenyérhez)	• teljes tömeg 2,2kg	teljes tömeg 2,4kg
lágy kelttészta	• 1,3kg lisztből	2,6kg lisztből
(kalácshoz)	• teljes tömeg 2,5kg	teljes tömeg 5kg
püspökkenyér (gyümölcstorta)	• teljes tömeg 2,7kg	teljes tömeg 4,5kg
tojásfehérje	• 12	16

a helyes sebesség megválasztása ❹



K-keverő • **zsír és cukor kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon az maximális fokozatra.

• **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.

• **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.

• **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.

• **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.

habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.

dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.

a készülék **tisztítása** - 116. oldal

hibakeresés

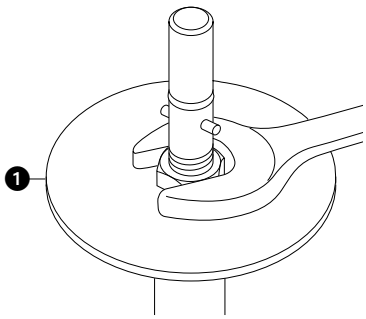
a hiba

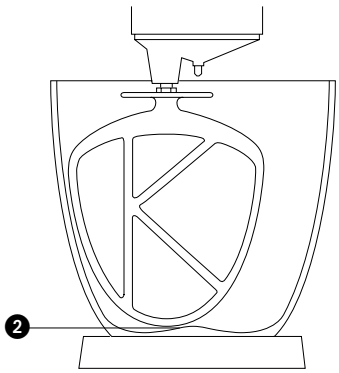
- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

megoldás

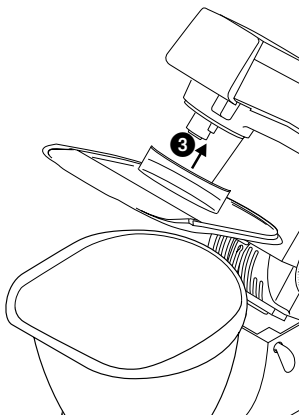
- Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

1 A csatlakozó dugaszt húzza ki a hálózatból.
2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
3 Egyik kezével fogja meg a keverőt, és lazítsa meg az anyát ❶.
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 ❷.
6 Hajtsa fel ismét a keverőgémet. Egyik kezével fogja meg a keverőt, és húzza meg az anyát.





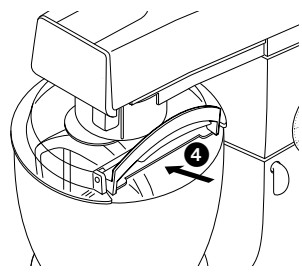
A kerek/D-alakú fedél használata (nem minden típusnál alaptartozék)

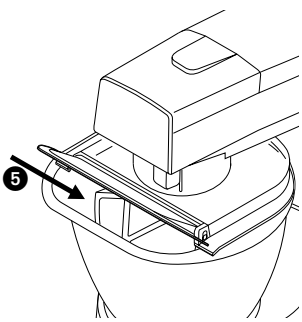


1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
3 Nyomja rá a fedelet a keverőgémre úgy, hogy rögzüljön ❸. A fedél felhajtható részének az ábra szerint kell elhelyezkednie ❹: kerek fedél, ❺: D-alakú fedél).
4 Illessze a kívánt keverőlapátot a keverőgémbe.
5 Hajtsa le a keverőgémet. Ügyeljen arra, hogy a fedél megfelelően illeszkedjen a keverő edényre.

- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat.
- A keverőlapát cseréjekor a fedelet nem szükséges levenni.

6 Ha elkészült, hajtsa fel a keverőgémet, és a fedél szélét lefelé nyomva vegye le róla a fedelet.

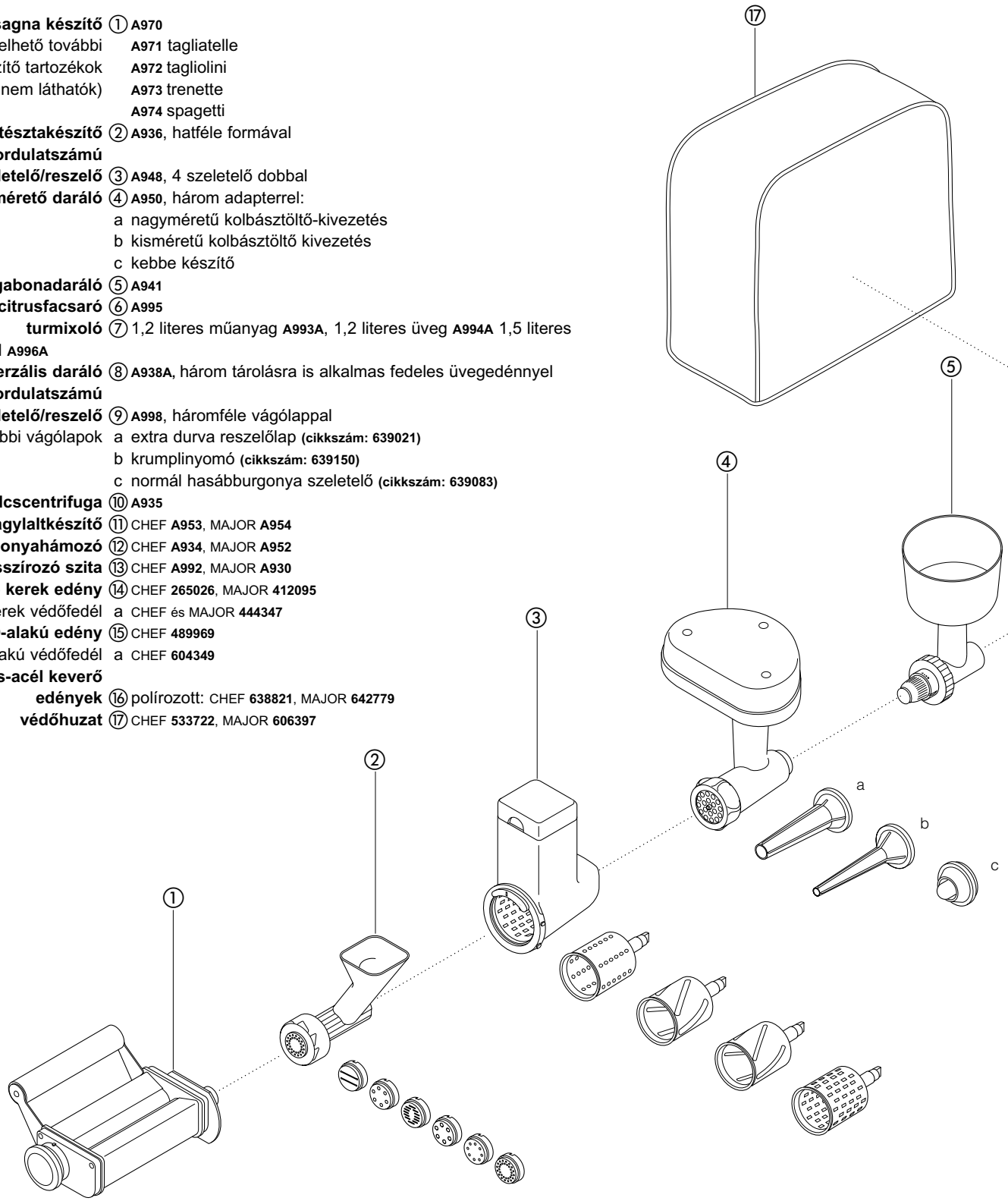


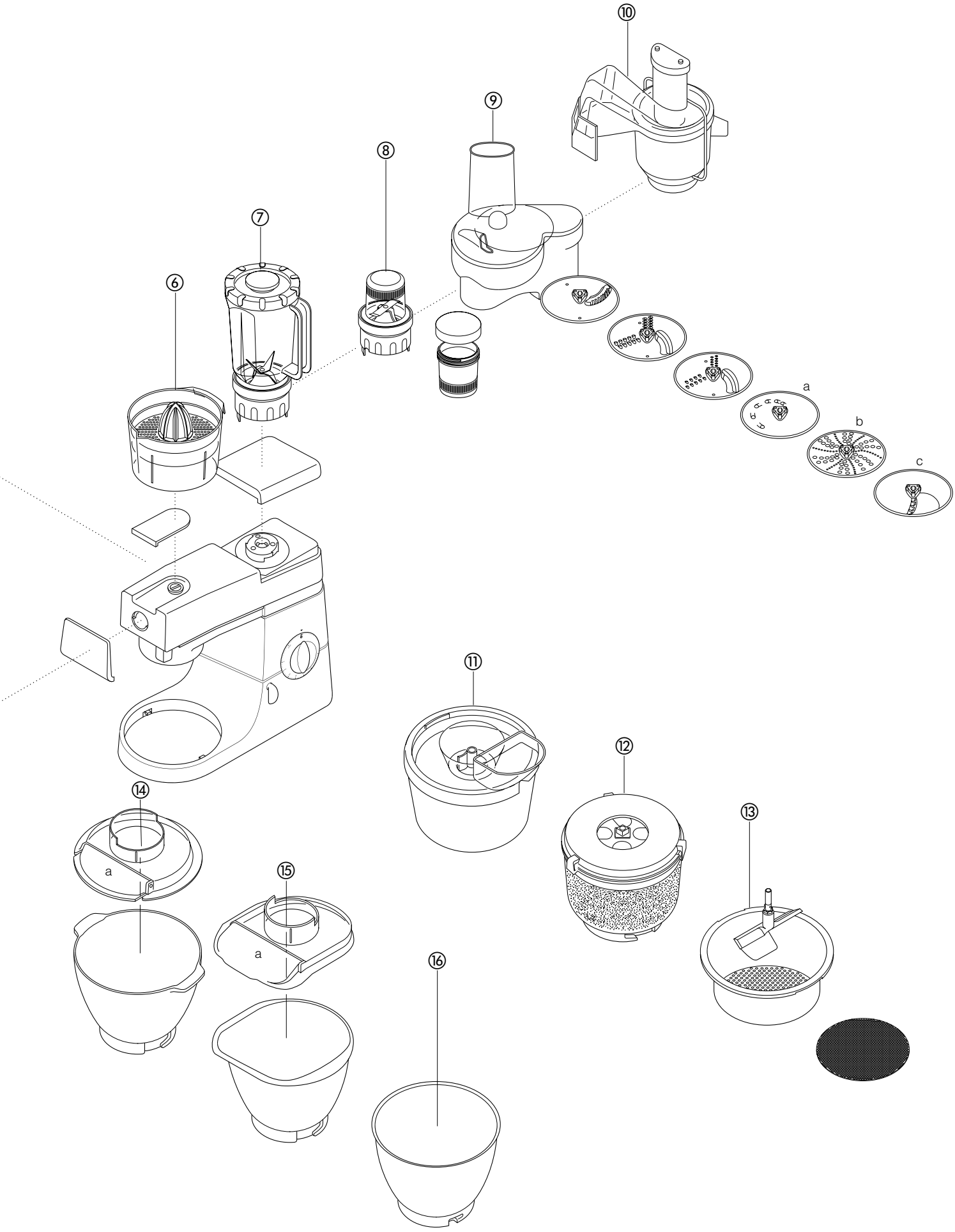


A csatlakoztatható **tartozékok**

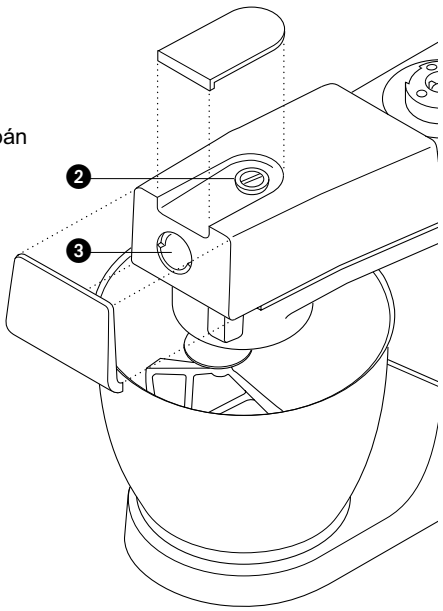
Az alapcsomagban nem mellékelt tartozékok külön is megvásárolhatók.
Forduljon a helyi KENWOOD javítóvállalathoz.

tartozék	tartozék kódja
lasagna készítő	① **A970**
Az A970-hez rendelhető további	**A971** tagliatelle
tésztakészítő tartozékok	**A972** tagliolini
(az ábrán nem láthatók)	**A973** trenette
	A974 spagetti
tésztakészítő	② **A936**, hatféle formával
alacsony fordulatszámú	
szeletelő/reszelő	③ **A948**, 4 szeletelő dobbal
nagyméretű daráló	④ **A950**, három adapterrel:
	a nagyméretű kolbásztöltő-kivezetés
	b kisméretű kolbásztöltő kivezetés
	c kebbe készítő
gabonadaráló	⑤ **A941**
citrusfacsaró	⑥ **A995**
turmixoló	⑦ 1,2 literes műanyag **A993A**, 1,2 literes üveg **A994A** 1,5 literes rozsdamentes acél **A996A**
univerzális daráló	⑧ **A938A**, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel
nagy fordulatszámú	
szeletelő/reszelő	⑨ **A998**, háromféle vágólappal
további vágólapok	a extra durva reszelőlap **(cikkszám: 639021)**
	b krumplinyomó **(cikkszám: 639150)**
	c normál hasábburgonya szeletelő **(cikkszám: 639083)**
gyümölcscentrifuga	⑩ **A935**
fagylaltkészítő	⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
burgonyahámozó	⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**
passzírozó szita	⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
Kenlyte kerek edény	⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**
kerek védőfedél	a CHEF és MAJOR **444347**
Kenlyte D-alakú edény	⑮ CHEF **489969**
D-alakú védőfedél	a CHEF **604349**
rozsdamentes-acél keverő	
edények	⑯ polírozott: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
védőhuzat	⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**




⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
⑪
⑫
⑬
⑭
a
⑮
a
⑯

tisztítás és javítás



a készülék tisztítása

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

géptest
- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

keverő-edények
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
- A rozsdamentes acél keverő-edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el. A rozsdamentes-acél keverő edények mosogatógépben is tisztíthatók.
- A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).

keverők
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
- A K-keverő, a habverő és a dagasztókar a mosogatógépben való tisztítástól elszíneződhet.

fedél
- Kézzel mosogassa el, majd alaposan törölje meg.

javíttatás 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 112. oldalon is olvassa el a kenyérkészítéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kalács

hozzávalók
- 2,6kg sima liszt
- 1,3 liter tej
- 300g cukor
- 450g margarin
- 100g friss élesztő vagy 50g szárított élesztő
- 6 habosra kevert tojás
- 5 csipetnyi só

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

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 bucikat 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 bucikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süssük.
8. A sütés vége felé kopogtassuk meg a bucik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.

- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

Epres-sárgabarackos habossütemény

hozzávalók: piskótatészta
- 3 tojás
- 75g finomított kristálycukor
- 75g finom liszt

töltelék és bevonat
- 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 (használjon nagyalakú fémkanalat). Ügyeljen arra, hogy a tészta könnyű maradjon.
5. A tésztát tegyük két kb. 20cm átmérőjű, kizsírozott és kibélelt tortaformába.
6. Süssük 180˚C-on kb. 20 percig, amíg a tészta felülete rugalmas tapintásúvá válik.
7. Fordítsuk ki a formából, és sütőrácson hagyjuk kihűlni.
8. Tegyük vissza a habverőt a gépbe, és maximális sebességre kapcsolva verjük fel az előzőleg ízlés szerint édesített tejszínt. Az elkészült habot válasszuk két egyenlő részre.
9. A sárgabarackot és az eper egyharmadát vágjuk darabokra, és óvatosan keverjük az egyik adag tejszínhabhoz.
10. Az így kapott krémmel ragasszuk össze a két piskóta lapot.
11. A másik adag tejszínhabbal borítsuk be a tortát, és a maradék eperdarabokkal díszítsük.

receptek *foligtatás*

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 massza 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 habcsókok 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 zsemlemorzsa-szerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.
3. Adjuk hozzá a vizet, és keverjük a legalacsonyabb sebességen, de csak addig, amíg a tészta teljesen fel nem veszi a vizet.
4. A tésztát általában 200˚C-on kell sütni, de a helyes hőmérséklet a tölteléktől is függ.

Hamburger marhahúsból

hozzávalók
- 250g porcmentes marhahús

elkészítés
1. Vágjuk fel a marhahúst kb. 2,5cm-es kockákra.
2. Ha a robotgép tartozékai között nincsen húsdaráló, a marhahús kis mennyiségben a turmixoló egységben is felaprítható. Tegyük a húsdarabokat a turmixoló egységbe, majd 2 - es sebességfokozaton turmixoljuk **legfeljebb** 15 másodpercig. Az újabb adag felaprítása előtt a forgókés mellől távolítsuk el a húsmaradékokat.
3. A felaprított húshoz keverjünk 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. 124.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 120.
- 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

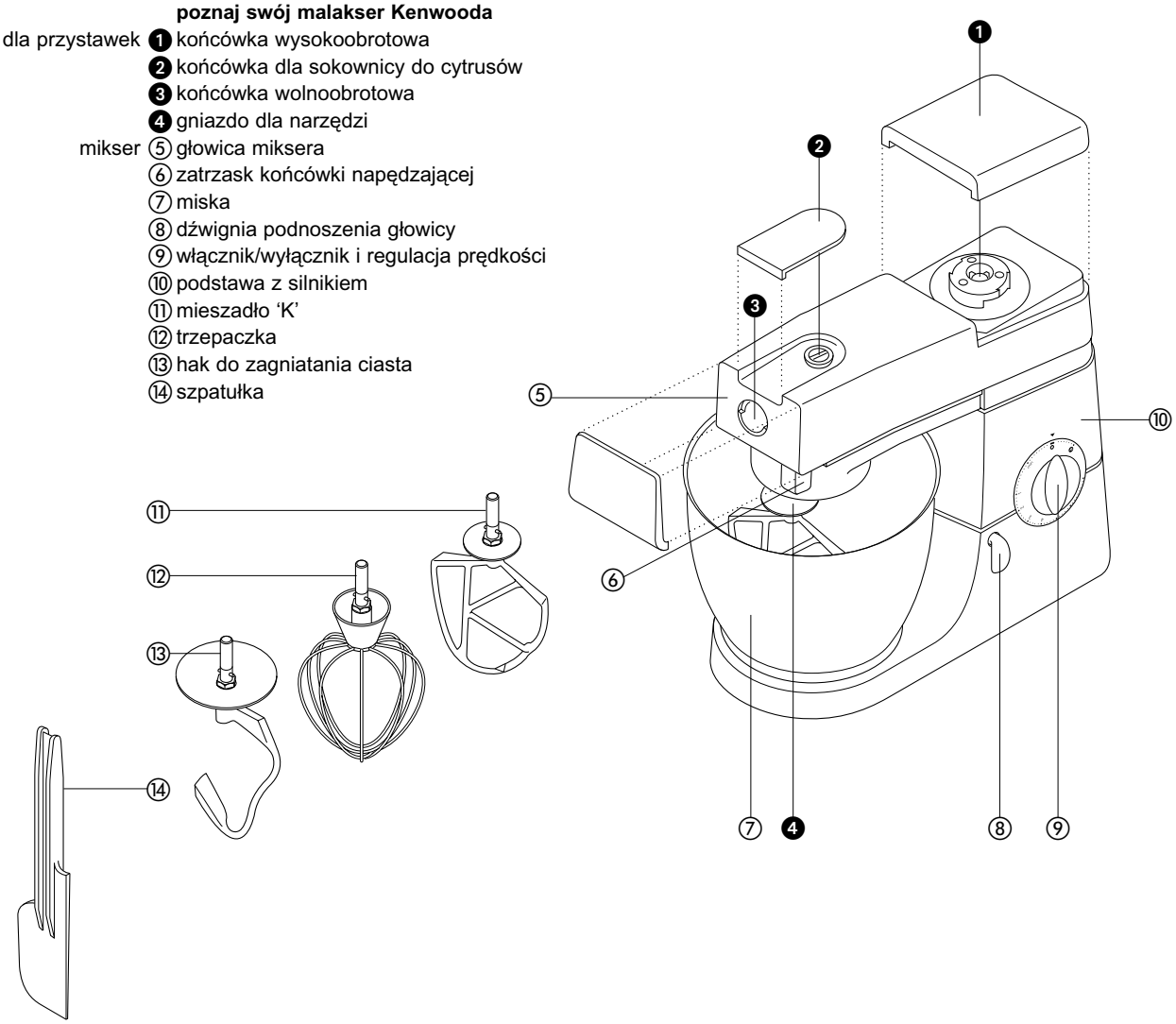
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

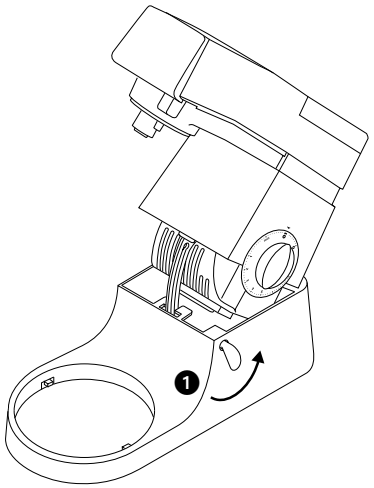
1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
2 Umyj części: patrz punkt ‘pielęgnacja i czyszczenie’ na str. 124.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek
❶ końcówka wysokoobrotowa
❷ końcówka dla sokownicy do cytrusów
❸ końcówka wolnoobrotowa
❹ gniazdo dla narzędzi
mikser
⑤ głowica miksera
⑥ zatrzask końcówki napędzającej
⑦ miska
⑧ dźwignia podnoszenia głowicy
⑨ włącznik/wyłącznik i regulacja prędkości
⑩ podstawa z silnikiem
⑪ mieszadło ‘K’
⑫ trzepaczka
⑬ hak do zagniatania ciasta
⑭ szpatułka



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.

aby założyć narzędzie 2 Obróć aż do oporu ❷ następnie wciśnij.

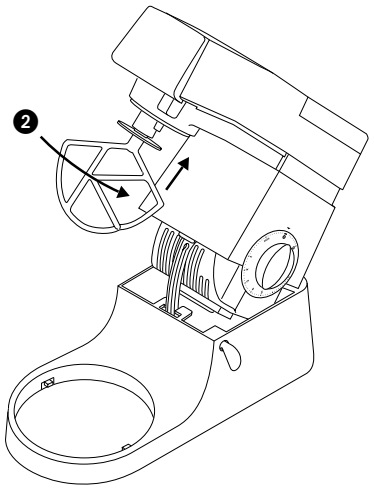
3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸

4 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy w lewo i opuść głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.

5 Nastaw odpowiednią prędkość, następnie włącz obracając pokrętło regulacji prędkości.

• Przełączaj na Ⓟ do pracy impulsami.

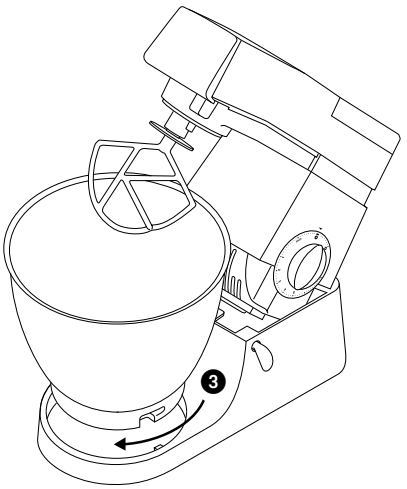
aby wyjąć narzędzie 6 Wykręć je.



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

zagniatanie chleba

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



pojemności maksymalne

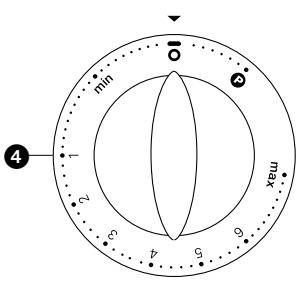
	Modele KM300, 400, 410	Modele KM600, 800, 810
ciasto kruche	• Ilość mąki: 68 dag	Ilość mąki: 91 dag
gęste ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,36kg	Ilość mąki: 1,5kg
ciasto ‘angielskie’	• Ilość całkowita: 2,2kg	Ilość całkowita: 2,4kg
miękkie ciasto drożdżowe	• Ilość mąki: 1,3kg	Ilość mąki: 2,6kg
ciasto chlebowe słodkie	• Ilość całkowita: 2,5kg	Ilość całkowita: 5kg
mieszanina na keks	• Ilość całkowita: 2,7kg	Ilość całkowita: 4,5kg
białka	• 12	16

prędkości ❸

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. 124

usuwanie niesprawności

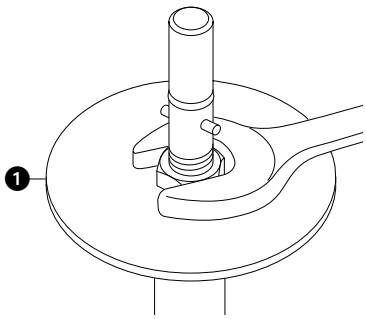
problem

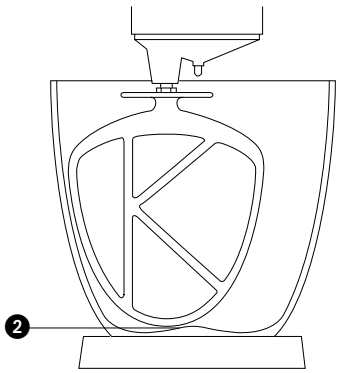
- Trzepaczka lub mieszadło ‘K’ uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

rozwiązanie

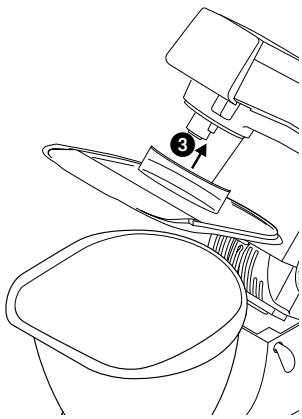
- Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

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.





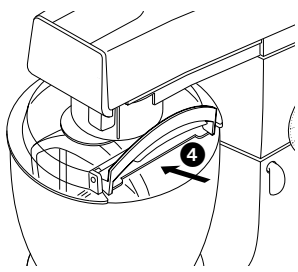
zakładanie i posługiwanie się osłoną przeciwrozbryzgową okrągłą lub w kształcie “D” (jeśli przewidziana)

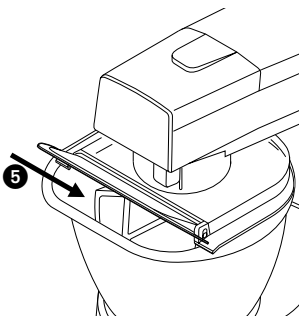


1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
2 Załóż miskę w podstawie.
3 Nasuń osłonę, aż wejdzie na miejsce ❸. Część z zawiasą powinna być umiejscowiona jak na rysunku: okrągłą ❹ względnie “D” ❺.
4 Załóż odpowiednie narzędzie.
5 Opuść głowicę miksera upewniając się, że kształt osłony jest dopasowany do kształtu miski.

- Podczas miksowania składniki można dodawać bezpośrednio do miski posługując się podnoszoną klapką w osłonie.
- Zdejmowanie osłony nie jest konieczne, aby zmienić narzędzie.

6 Aby zdjąć osłonę, podnieś głowicę miksera i zsuń ją.

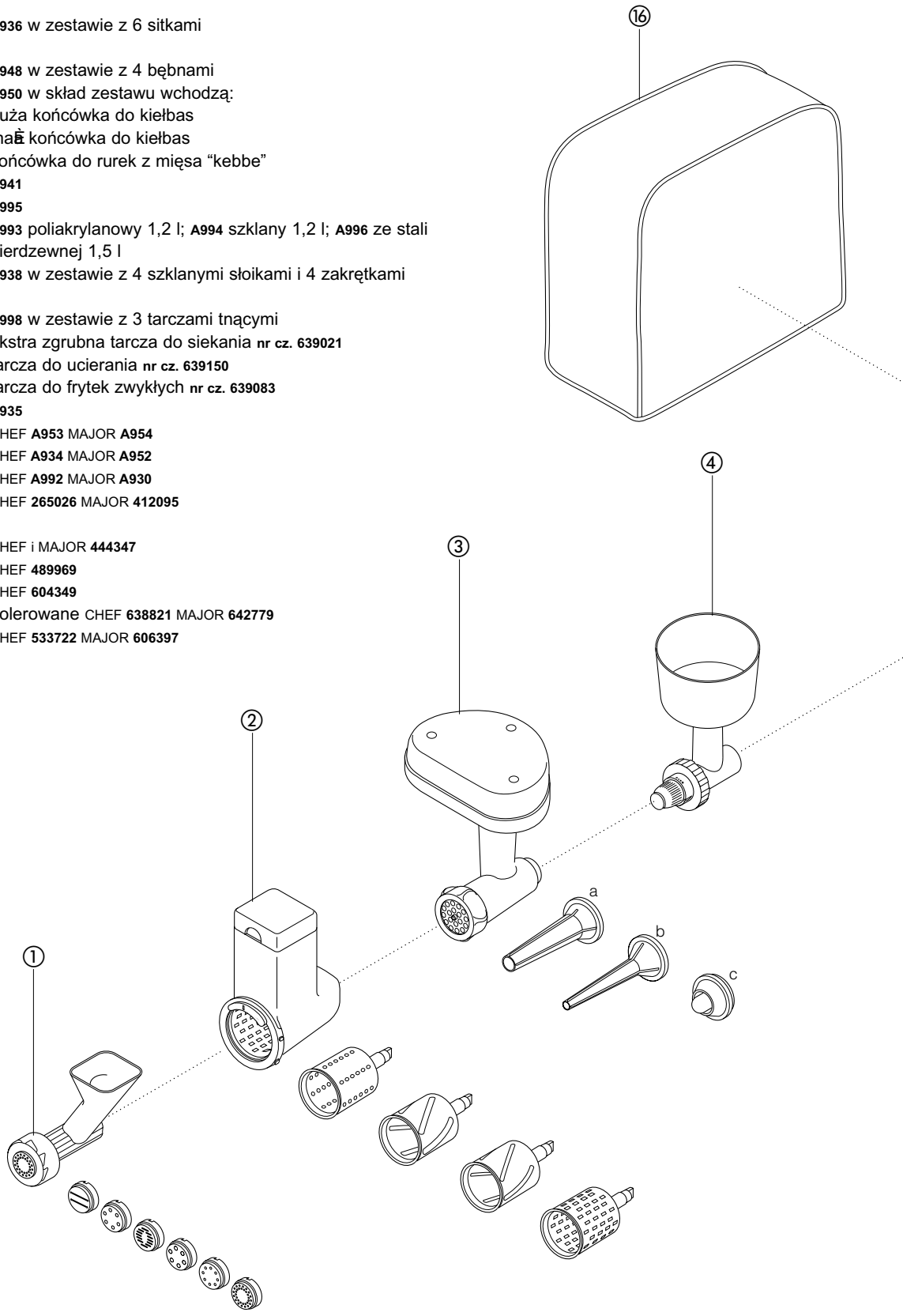


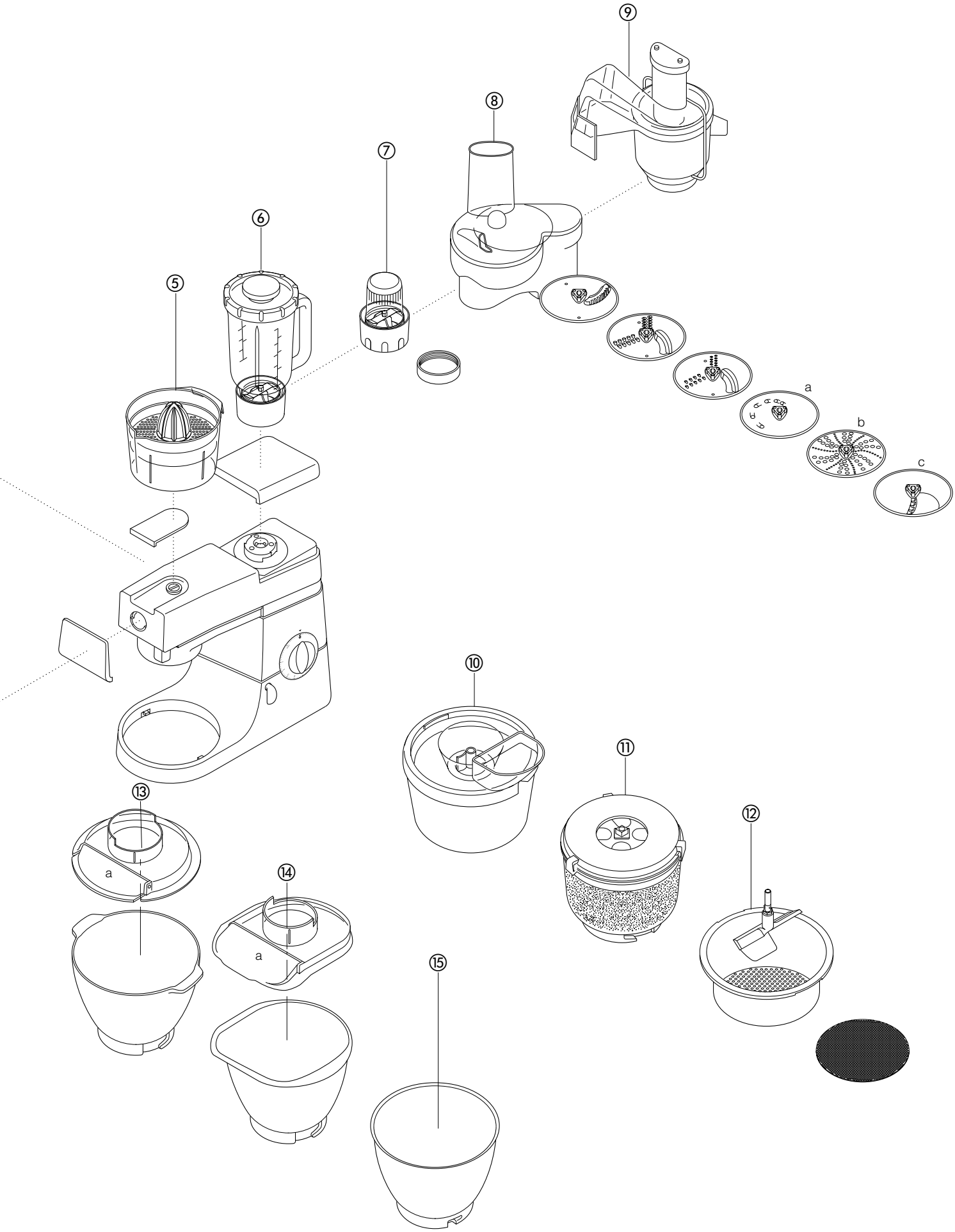


dostępne **narzędzia** i przystawki

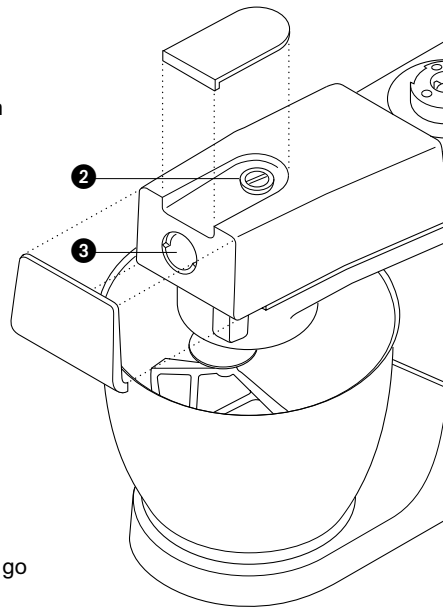
Aby kupić narzędzie nie przewidziane w zestawie, prosimy się skontaktować z punktem usługowym KENWOODA.

narzędzie	oznaczenie narzędzia
przystawka do makaronu	① **A936** w zestawie z 6 sitkami
przystawka do krajania/siekania	
na niskiej prędkości	② **A948** w zestawie z 4 bębnami
super młynek	③ **A950** w skład zestawu wchodzą:
	a duża końcówka do kiełbas
	b mała końcówka do kiełbas
	c końcówka do rurek z mięsa “kebbe”
młynek do ziarna	④ **A941**
sokownica do cytrusów	⑤ **A995**
mikser	⑥ **A993** poliakrylanowy 1,2 l; **A994** szklany 1,2 l; **A996** ze stali nierdzewnej 1,5 l
multi-młynek	⑦ **A938** w zestawie z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrętkami
przystawka do krajania/siekania	
na wysokiej prędkości	⑧ **A998** w zestawie z 3 tarczami tnącymi
tarcze dodatkowe	a ekstra zgrubna tarcza do siekania **nr cz. 639021**
	b tarcza do ucierania **nr cz. 639150**
	c tarcza do frytek zwykłych **nr cz. 639083**
sokownica do pracy ciągłej	⑨ **A935**
maszynka do lodów	⑩ CHEF **A953** MAJOR **A954**
obieraczka do ziemniaków	⑪ CHEF **A934** MAJOR **A952**
przecierak i sito	⑫ CHEF **A992** MAJOR **A930**
miska okrągła kenlyte	⑬ CHEF **265026** MAJOR **412095**
osłona przeciwrozbryzgowa okrągła	a CHEF i MAJOR **444347**
miska “D” kenlyte	⑭ CHEF **489969**
osłona przeciwrozbryzgowa “D”	a CHEF **604349**
miski ze stali nierdzewnej	⑮ polerowane CHEF **638821** MAJOR **642779**
pokrowiec	⑯ CHEF **533722** MAJOR **606397**




⑨
⑧
⑦
⑥
⑤
a
b
c
⑩
⑪
⑫
⑬
a
⑭
a
⑮

czyszczenie i serwis



czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Na **końcówkach** ❷ i ❸ 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 moŕe spowodować ich odbarwienie.

osłona przeciwrozbryzgowa
- Myj ręcznie i dokładnie osusz.

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. 120

biały chleb - ***gęste ciasto 'angielskie'***

składniki
- 1,36kg mąki chlebowej
- 15ml (3 łyżeczki) soli
- 2,5 dag świeżych drożdży lub 1,5 dag/20ml drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru
- 0,75 l ciepłej wody (43˚C). Użyj termometru, lub wlej 0,25 l wrzątku do 0,5 l zimnej wody.
- 2,5 dag smalcu

metoda
1. **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
   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
- 1,3 l mleka
- 30 dag cukru
- 45 dag margaryny
- 10 dag świeżych drożdży lub 5 dag drożdży suszonych
- 6 rozbełtanych jaj
- 5 szczypt soli

Podane ilości odnoszą się do modeli KM600, 800 i 810. mając model KM300, 400 lub 410 weź połowę podanych ilości i wsyp 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 spienią.
   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
- 7,5 dag cukru-kryształu
- 7,5 dag mąki

nadzienie i garnirowanie
- 150ml śmietanki podwójnej
- Cukier do smaku
- 22 dag truskawek
- 22 dag 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. Przełożyć mieszaninę 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 druciany 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
- 25 dag 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 1/4 przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
- Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

kruche ciasto

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

uwaga
- Nie przemieszaj 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. Wyłacz, zanim zacznie wyglądać tłusto.
3. Dodaj wodę i miksuj na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.
4. Piecz w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

hamburgery

składniki
- 25 dag dobrej wołowiny bez ścięgien

metoda
1. Pokraj w kostkę 2,5cm.
2. Jeśli nie masz maszynki do mięsa, użyj miksera i przemielaj 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 ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Детям и инвалидам самостоятельно пользоваться миксером запрещается.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел ‘Уход’ на странице 132.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 128.
- 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/EEC.

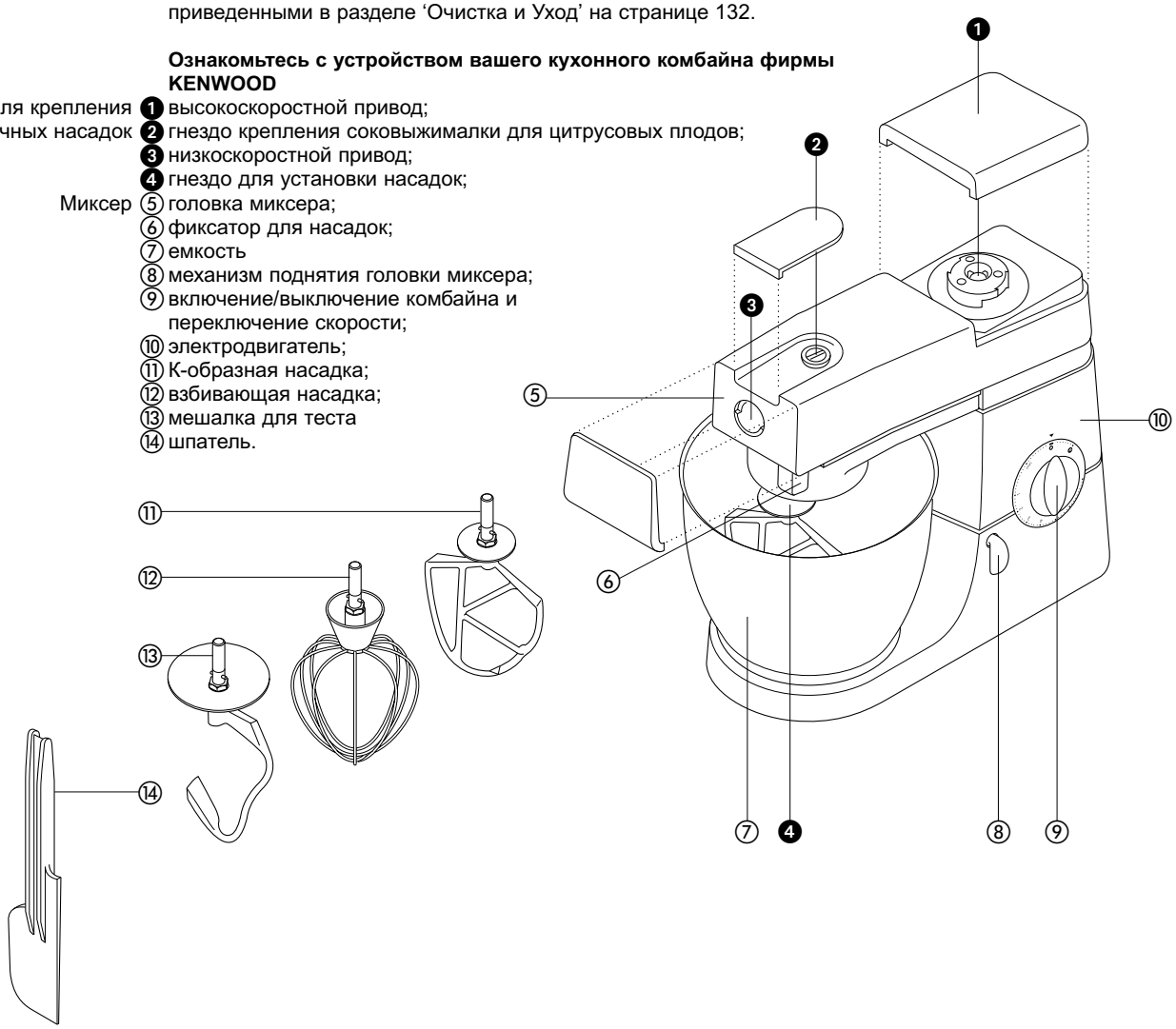
Перед первым использованием

1 Удалите весь упаковочный материал.
2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе ‘Очистка и Уход’ на странице 132.

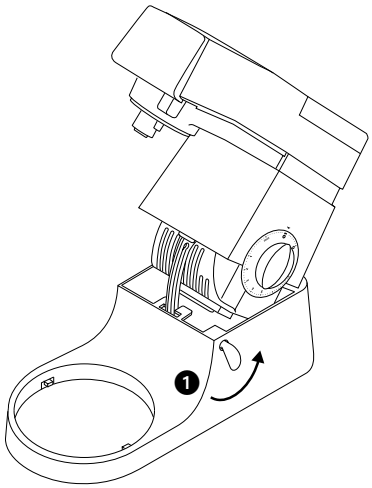
Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок
❶ высокоскоростной привод;
❷ гнездо крепления соковыжималки для цитрусовых плодов;
❸ низкоскоростной привод;
❹ гнездо для установки насадок;

Миксер
⑤ головка миксера;
⑥ фиксатор для насадок;
⑦ емкость
⑧ механизм поднятия головки миксера;
⑨ включение/выключение комбайна и переключение скорости;
⑩ электродвигатель;
⑪ К-образная насадка;
⑫ взбивающая насадка;
⑬ мешалка для теста
⑭ шпатель.



МИКСЕР



Насадки для смешивания и их назначение

К-образная насадка
- Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.

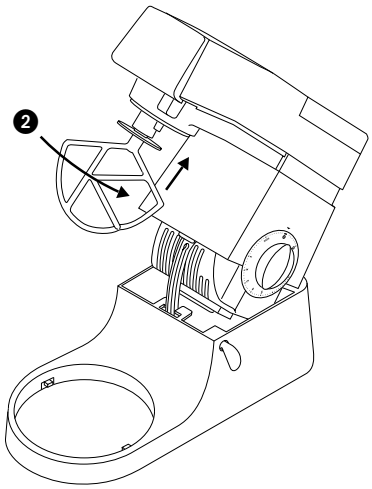
Взбивающая насадка
- Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.

Мешалка для теста
- Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

Как установить насадку
1. Поверните рычаг поднятия головки миксера ❶ против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.
2. Поверните насадку до упора ❷, затем надавите на нее.
3. Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ❸
4. Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.
5. Выберите требуемую скорость, затем включите миксер, повернув переключатель скорости.
- Для работы в ‘импульсном’ режиме установите переключатель в положение Ⓟ

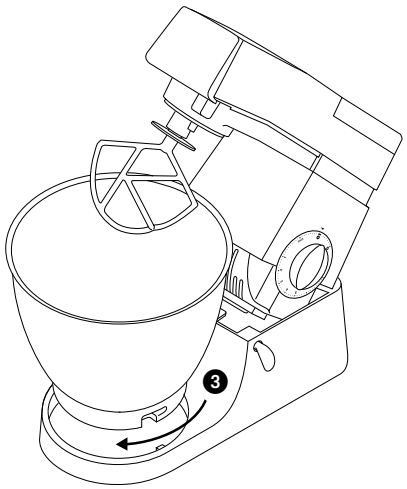
Для удаления насадки
6. Открутите ее.



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 следов жира или желтка.
- Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

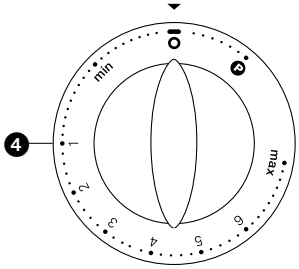
Важно
- Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.
- Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.



Максимальные нормы загрузки комбайна:

	Для моделей KM300, 400, 410	KM600, 800, 810
Песочное тесто	Мука: 680g	Мука: 910g
Крутое дрожжевое тесто	Мука: 1,36kg	Мука: 1,5kg
Тесто английского типа	Общая масса: 2,18kg	Общая масса: 2,4kg
Мягкое дрожжевое тесто	Мука: 1,3kg	Мука: 2,6kg
Тесто континентального типа	Общая масса: 2,5kg	Общая масса: 5kg
Смесь для пирогов с фруктами	Общая масса: 2,72kg	Общая масса: 4,55kg
Яичные белки	12 штук	16 штук

Скорости ❹



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 на минимальной отметке ‘min’ и постепенно увеличивайте скорость до знач ения 1.

Операции по **очистке** см. на странице 132

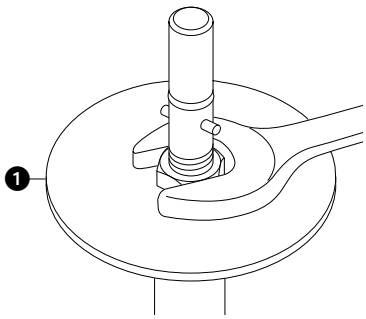
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

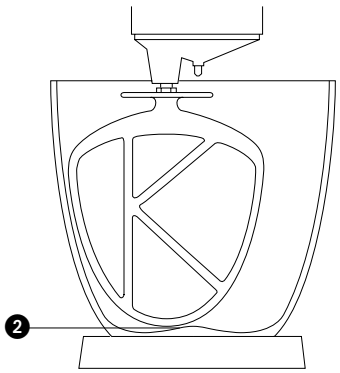
- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

Устранение неисправности

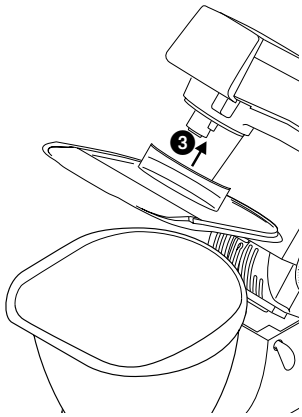
- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.



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



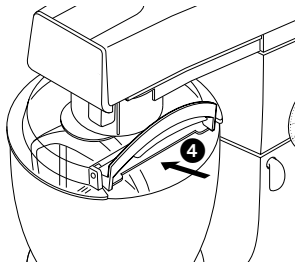
Установка и использование круглого/В-образного антиразбрызгивателя (при наличии)

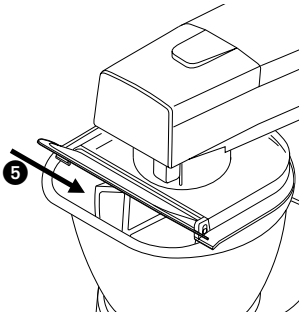


1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
2 Установите чашу на основание.
3 Вставьте антиразбрызгиватель до упора ❸. Подвешенная на петлях секция должна располагаться, как показано на рисунке - круглый антиразбрызгиватель ❹, В-образный антиразбрызгиватель ❺.
4 Вставьте нужный инструмент.
5 Опустите головку миксера, убедившись перед этим, что форма антиразбрызгивателя соответствует форме чаши.

- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя.
- Для смены инструментов нет необходимости снимать антиразбрызгиватель.

6 Для снятия антиразбрызгивателя поднимите головку миксера и сдвиньте антиразбрызгиватель вниз.

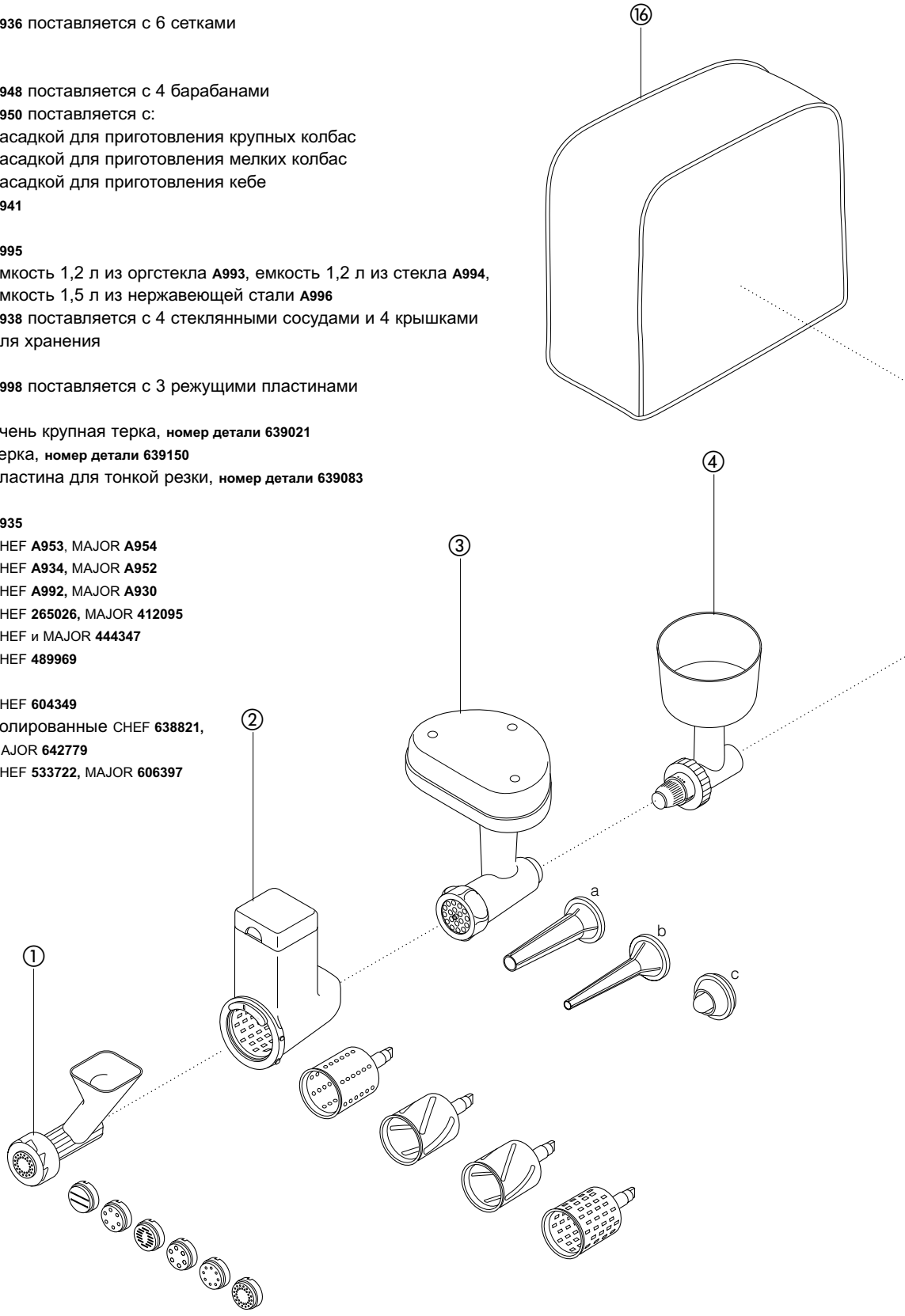


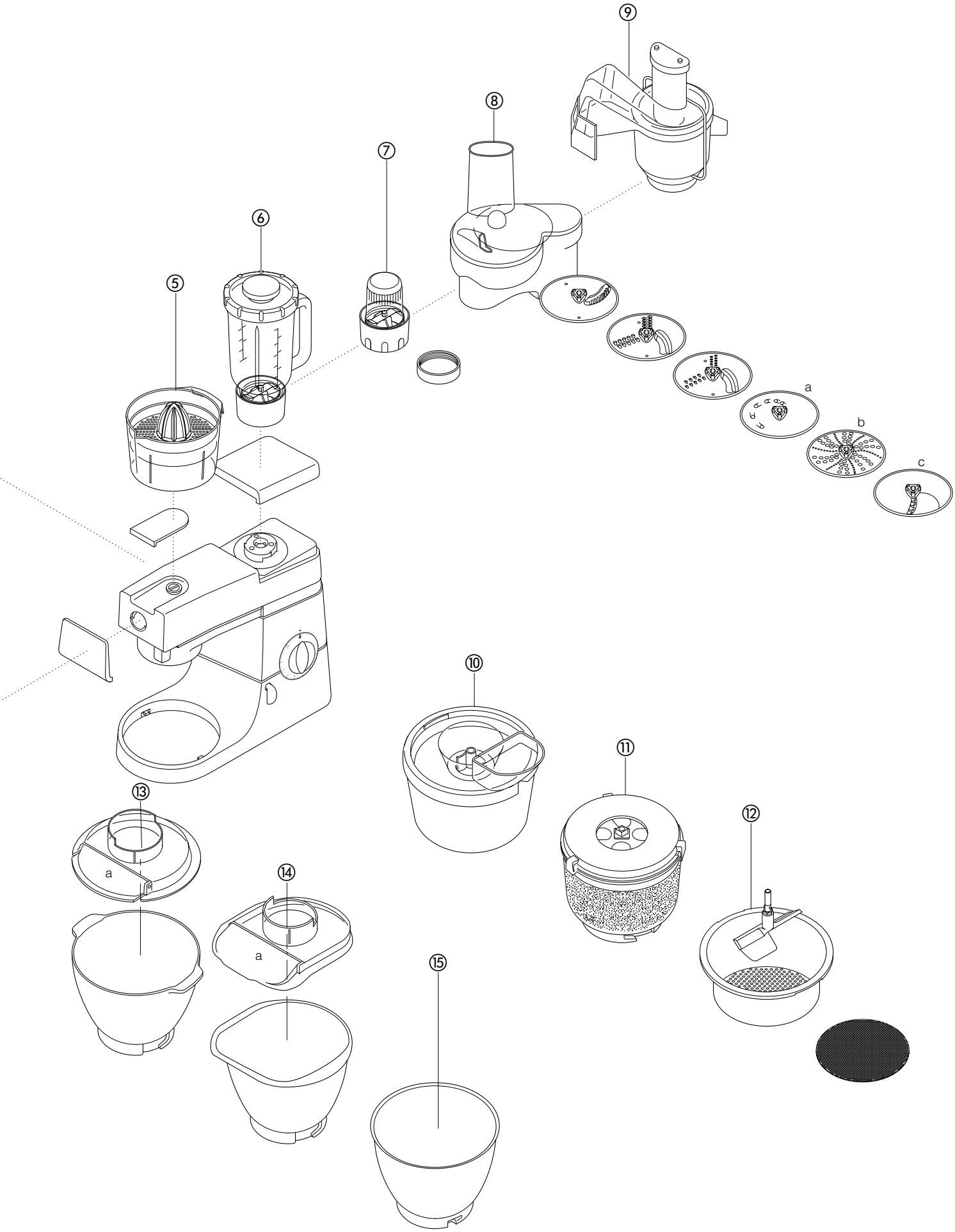


Насадки для кухонного комбайна

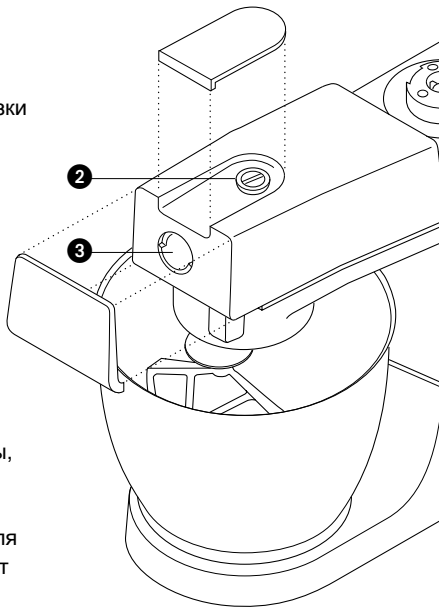
Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

насадка	код насадки
насадка для изготовления макаронных изделий	① **A936** поставляется с 6 сетками
низкоскоростная ломтерезка/терка	② **A948** поставляется с 4 барабанами
супер мясорубка	③ **A950** поставляется с:
	a насадкой для приготовления крупных колбас
	b насадкой для приготовления мелких колбас
	c насадкой для приготовления кебе
мельница для зерен	④ **A941**
соковыжималка для цитрусовых	⑤ **A995**
измельчитель	⑥ емкость 1,2 л из оргстекла **A993**, емкость 1,2 л из стекла **A994**, емкость 1,5 л из нержавеющей стали **A996**
универсальная мельница	⑦ **A938** поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
высокоскоростная ломтерезка/терка	⑧ **A998** поставляется с 3 режущими пластинами
дополнительные пластины (приобретаются отдельно)	a очень крупная терка, **номер детали 639021**
	b терка, **номер детали 639150**
	c пластина для тонкой резки, **номер детали 639083**
соковыжималка непрерывного действия	⑨ **A935**
мороженица	⑩ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
картофелечистка	⑪ CHEF **A934,** MAJOR **A952**
дуршлаг и сито	⑫ CHEF **A992,** MAJOR **A930**
круглая чаша из кенлита	⑬ CHEF **265026,** MAJOR **412095**
круглый антиразбрызгиватель	a CHEF и MAJOR **444347**
В-образная чаша из кенлита	b CHEF **489969**
В-образный антиразбрызгиватель	⑭ CHEF **604349**
чаши из нержавеющей стали	⑮ полированные CHEF **638821,** MAJOR **642779**
крышка	⑯ CHEF **533722,** MAJOR **606397**




⑨
⑧
⑦
⑥
⑤
a
b
c
⑩
⑪
⑫
⑬
a
⑭
a
⑮

ОЧИСТКА И УХОД



Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- При первом использовании комбайна небольшое количество смазки может появится в **гнездах** ❷ и ❸. Это нормальное явление - просто удалите смазку из гнезда.

Электродвигатель
- Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

Емкости:
- Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.
- Если емкость комбайна изготовлена из нержавеющей стали, для его очистки нельзя использовать проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающие средства. Для удаления известковых отложений применяйте уксус.
- Не держите емкости 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.

антиразбрызгиватель
- Вымойте руками, а затем тщательно высушите

Уход

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

Если вам требуется помощь
- при использовании комбайна
- при заказе другой насадки
- при обслуживании или ремонте,

обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели комбайн.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 128.

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 восстановления 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 двухкратного увеличения в объеме.
6. Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
7. Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450 г, смазанные жиром, или сформуйте 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 течении 10 - 15 минут.

- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке ‘пустой’ звук.

Белый хлеб *(мягкое тесто континентального типа)*

Ингредиенты

Указанные количества ингредиентов рассчитаны на модели KM600, 800 и 810. Для моделей KM300, 400 и 410 возьмите половину от указанных количеств и добавьте всю муку за один раз.

- 2,6кг обычной муки
- 1,3л молока
- 300г сахара
- 450г маргарина
- 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
- 6 разбитых яиц
- 5 щепоток соли

Способ приготовления
1. Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43˚C.
2. **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.
   Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
   Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
3. Вылейте молоко в емкость . Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
4. Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.
5. Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
6. Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформуйте 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 сахарная пудра
- 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˚C 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˚C 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
- 5мл (1 ч.л.) соли
- 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
- около 80мл воды

Полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.

Способ приготовления
1. Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
2. Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
3. Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
4. Выпекайте при температуре 200˚C при положении ‘6’ регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

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 гомогенизатор 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 рубленым 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.
- Κρατείστε 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 από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο ‘σέρβις’ στη σελίδα 140.
- Μην χρησιμοποιείτε 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 136.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Χρησιμοποιείστε 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.

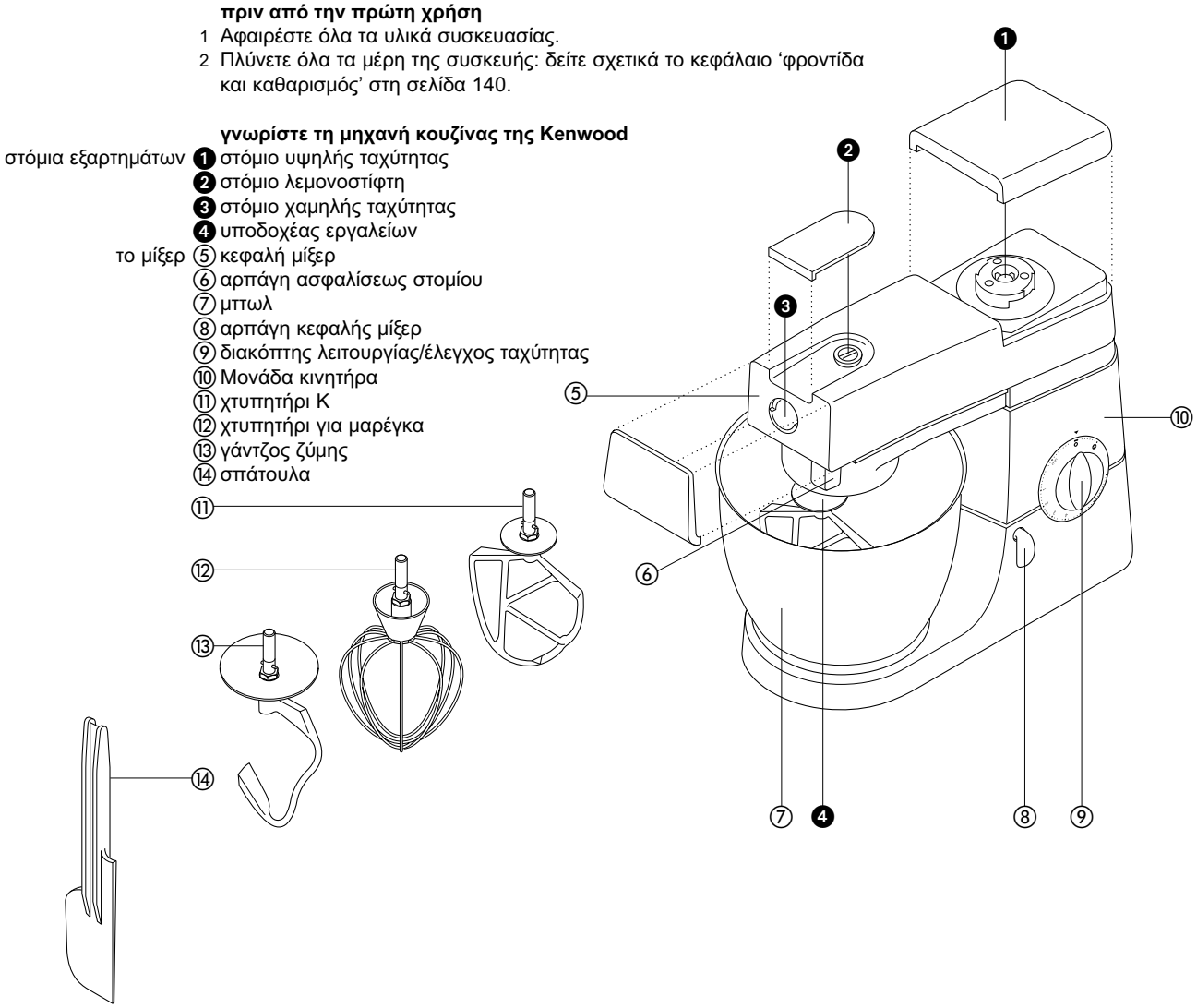
πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο ‘φροντίδα και καθαρισμός’ στη σελίδα 140.

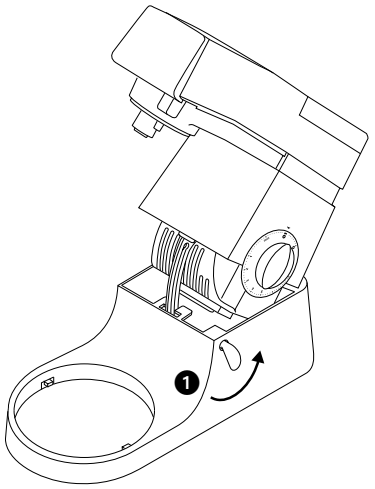
γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων
❶ στόμιο υψηλής ταχύτητας
❷ στόμιο λεμονοστίφτη
❸ στόμιο χαμηλής ταχύτητας
❹ υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ
⑤ κεφαλή μίξερ
⑥ αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
⑦ μπτωλ
⑧ αρπάγη κεφαλής μίξερ
⑨ διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας
⑩ Μονάδα κινητήρα
⑪ χτυπητήρι K
⑫ χτυπητήρι για μαρέγκα
⑬ γάντζος ζύμης
⑭ σπάτουλα



το μίξερ



τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

χτυπητήρι K
- 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.

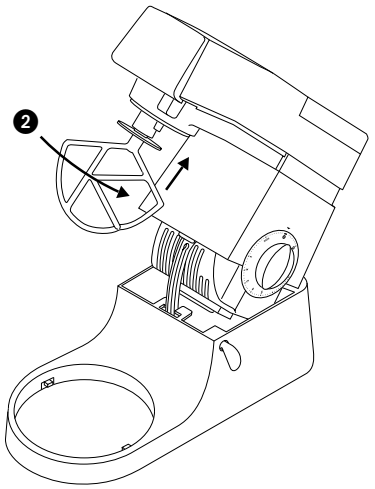
γάντζος ζύμης
- Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

1 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❶ και ανυψώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.

για να προσαρμόσετε κάποιο εργαλείο
2 Στρέψτε το μέχρις ότου να σταματήσει ❷ και στη συνέχεια σπρώξτε το.
3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸
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.
5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα και στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας.
- Στρέψτε το διακόπτη στη θέση Ⓟ για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.

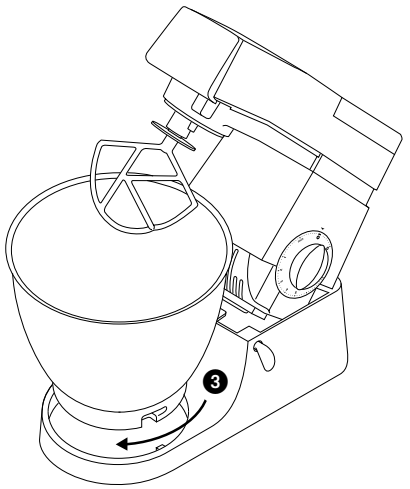
για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο
6 Ξεβιδώστε το.



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

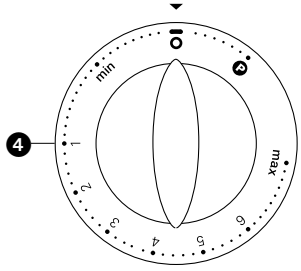
σημαντική σημείωση
- Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.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



μέγιστες χωρητικότητες

	μοντέλα KM300, 400, 410	μοντέλα KM600, 800, 810
ζύμη σφολιάτας	• Βάρος αλευριού: 680γρ	Βάρος αλευριού: 910γρ
σφιχτό μίγμα μαγιάς	• Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά	Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
Βρετανικού τύπου	• Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά	Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
μαλακό μίγμα μαγιάς	• Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά	Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
ευρωπαϊκού τύπου	• Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά	Συνολικό βάρος: 5 κιλά
μίγμα για κέικ φρούτων	• Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά	Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
ασπράδια αυγών	• 12	16

ταχύτητες ❹



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 **καθαρισμο** δείτε την σελίδα 140

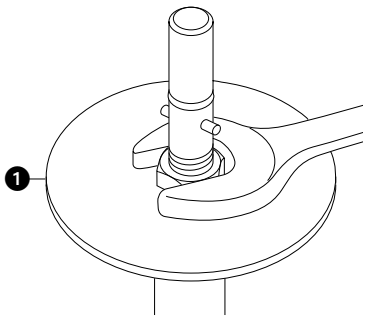
προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

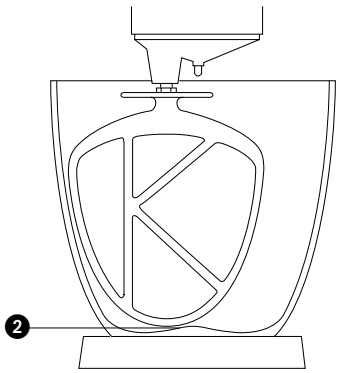
- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

λύση

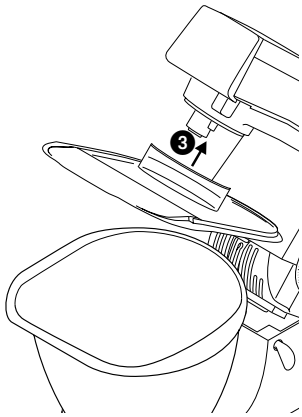
- Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:



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.

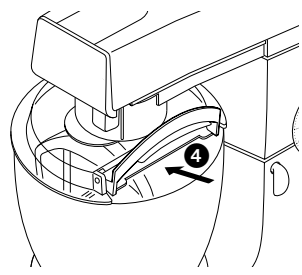


για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το στρογγυλό/σε σχήμα Δ προστατευτικό κάλυμμα (αν παρέχεται)

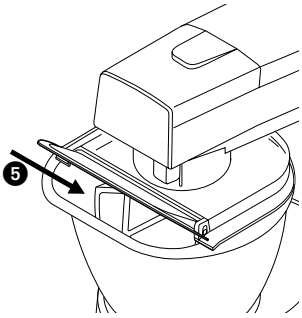


1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα επάνω στο μπωλ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του ❸. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται: για το στρογγυλό προστατευτικό κάλλυμα ❹ και για το προστατευτικό κάλλυμα σε σχήμα Δ ❺.
4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ προσέχοντας ώστε το προστατευτικό κάλλυμα να εφαρμόζει σωστά στο σχήμα του μπωλ ανάμιξης.

- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.



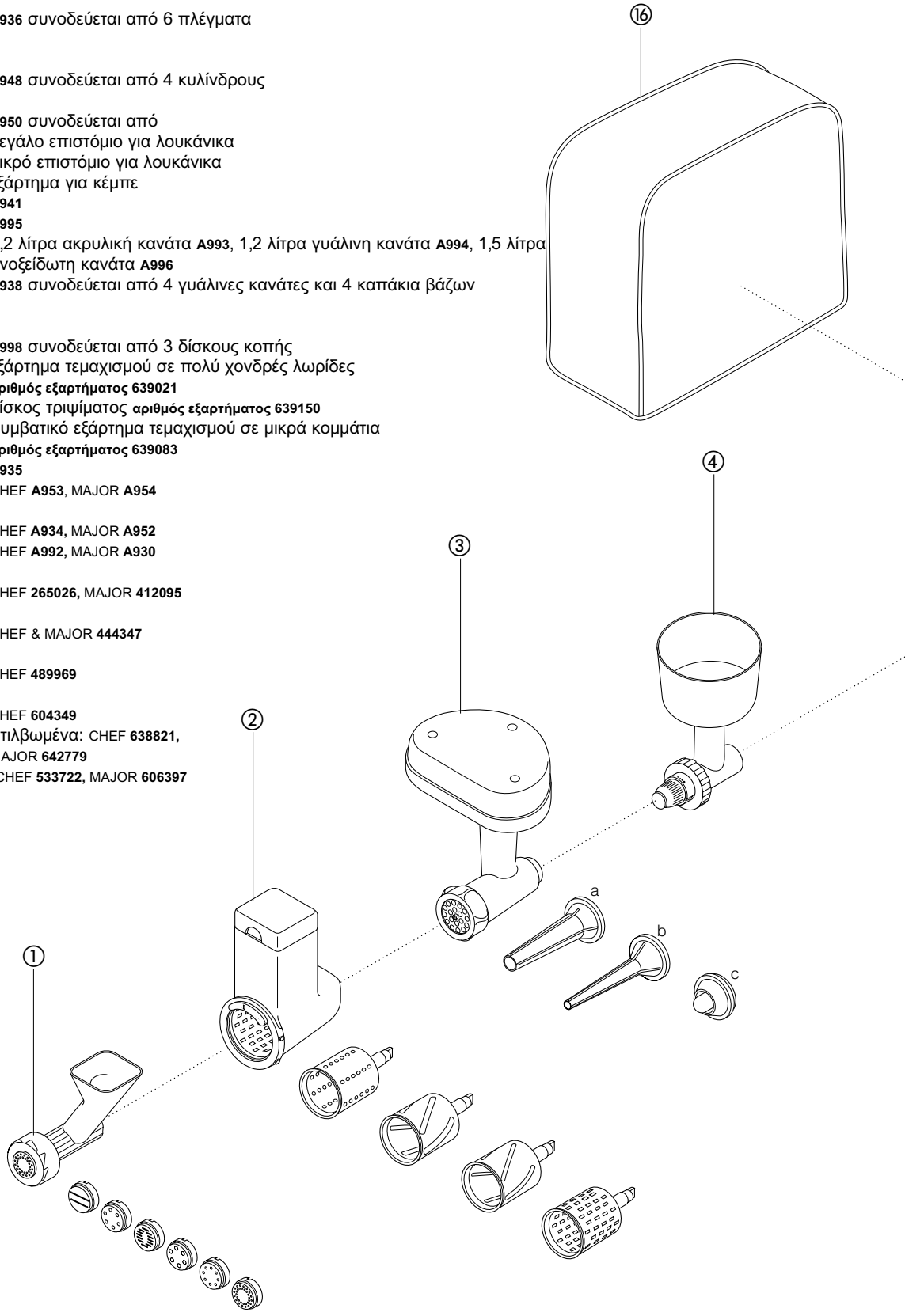
6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

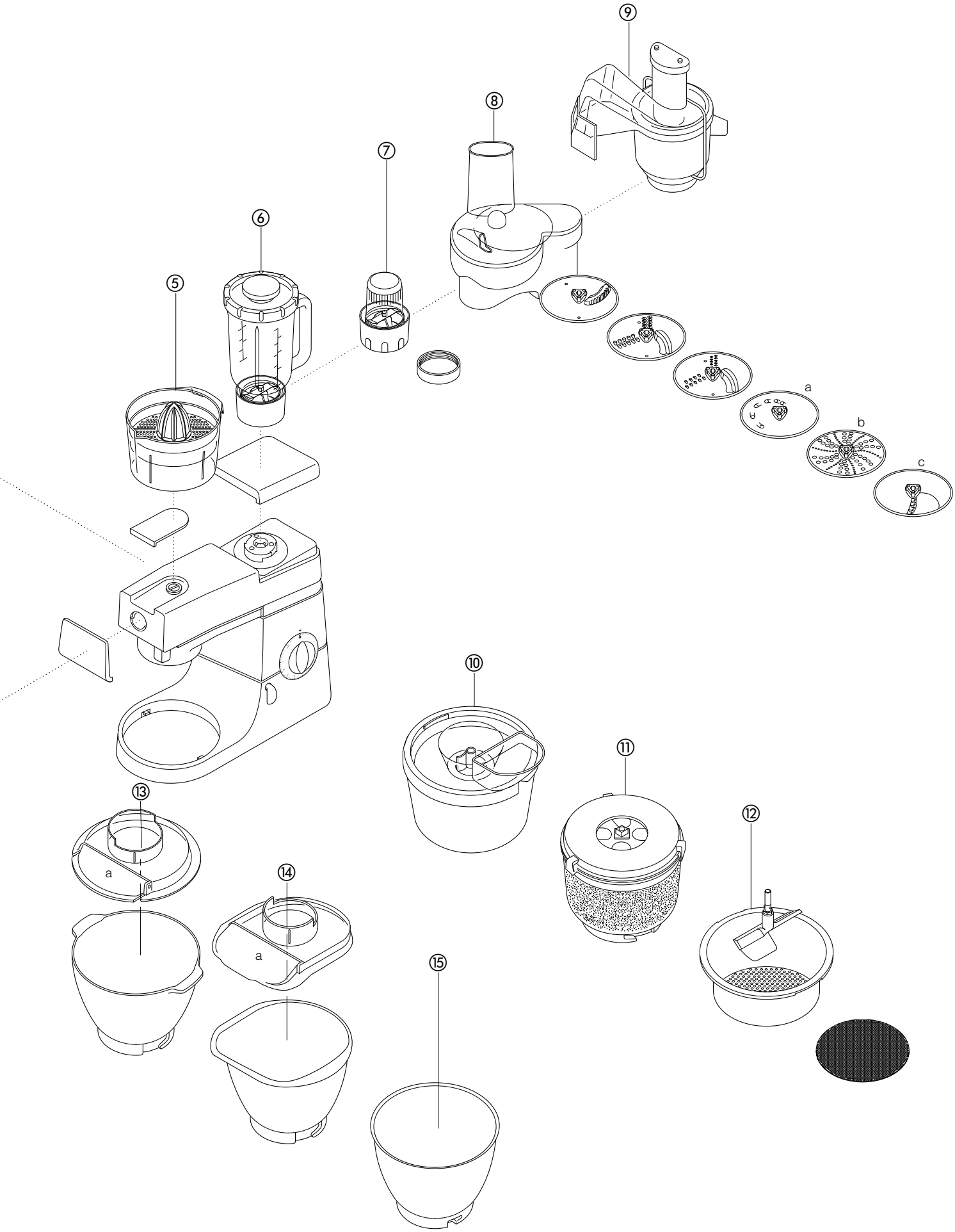


Τα διαθέσιμα **εξαρτήματα**

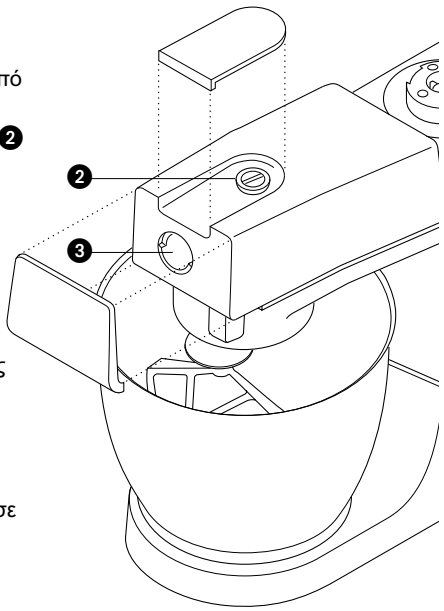
Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

εξάρτημα	κωδικός εξαρτήματος
παρασκευαστής ζυμαρικών	① **A936** συνοδεύεται από 6 πλέγματα
εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες χαμηλής ταχύτητας	② **A948** συνοδεύεται από 4 κυλίνδρους
κρεατομηχανή πολλαπλών χρήσεων	③ **A950** συνοδεύεται από
	a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα
	b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα
	c εξάρτημα για κέμπε
μύλος αλέσεως δημητριακών	④ **A941**
λεμονοστύφτης	⑤ **A995**
μπλέντερ	⑥ 1,2 λίτρα ακρυλική κανάτα **A993**, 1,2 λίτρα γυάλινη κανάτα **A994**, 1,5 λίτρα ανοξείδωτη κανάτα **A996**
μύλος πολλαπλών χρήσεων	⑦ **A938** συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων
εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες υψηλής ταχύτητας	⑧ **A998** συνοδεύεται από 3 δίσκους κοπής
προαιρετικοί δίσκοι	a εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χονδρές λωρίδες **αριθμός εξαρτήματος 639021**
	b δίσκος τριψίματος **αριθμός εξαρτήματος 639150**
	c συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε μικρά κομμάτια **αριθμός εξαρτήματος 639083**
αποχυμωτής συνεχούς ροής	⑨ **A935**
παρασκευαστής παγωτού	⑩ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
εξάρτημα αποφλοίωσης πατάτας	⑪ CHEF **A934,** MAJOR **A952**
πουριέρα	⑫ CHEF **A992,** MAJOR **A930**
στρογγυλό μπωλ ανάμιξης λεξμσυε	⑬ CHEF **265026,** MAJOR **412095**
στρογγυλό προστατευτικό κάλυμμα	a CHEF & MAJOR **444347**
μπωλ ανάμιξης σε σχήμα Δ λεξμσυε	⑭ CHEF **489969**
προστατευτικό κάλυμμα σε σχήμα Δ	a CHEF **604349**
ανοξείδωτα μπωλ ανάμιξης	⑮ στιλβωμένα: CHEF **638821,** MAJOR **642779**
κάλυμμα	⑯ CHEF **533722,** MAJOR **606397**




⑨
⑧
⑦
⑥
⑤
a
b
c
⑩
⑪
⑫
⑬
a
⑭
a
⑮

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 στα **στόμια** ❷ και ❸, πράγμα που είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα
- Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.

τα μπτωλ
- Πλύνετέ τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
- Εάν διαθέτετε ανοξείδωτα υπτωλ, δεν θα πρέπει ποτέ να χρησιμοποιήσετε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα για τρίψιμο ή λευκαντικές ουσίες. Για να αφαιρέσετε τα άλατα χρησιμοποιήστε ξύδι.
- Κρατήστε τα μακριά από πηγές θερμότητας (όπως μάτια κουζίνας, φούρνους συμβατικούς, φούρνους μικροκυμάτων).

εργαλεία
- Πλύνετέ τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
- Οι αναδευτήρες μπορεί να αποχρωματιστούν αν τοποθετηθούν μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

προστατευτικό κάλυμμα
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

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.

συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 136.

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 μπτωλ, προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφρίσει.
   φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι.
   άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
2. Χύστε το υγρό μέσα στο μπτωλ. 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 οτην 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 μπτωλ 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 μικρα 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

Η ποσότητα αυτή αναφέρεται στα μοντέλα KM600, 800 και 810. Για τα μοντέλα KM300, 400 και 410 μειώστε τις ποσότητες στο μισό και προσθέστε όλο το αλεύρι σε μια δόση.

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 προσθέοτε τη ζάχαρη.
   άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
3. Χύστε το γάλα μέσα στο ηττωλ. 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 αλάτι και το αλάτι και 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 450γρ 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.

συνταγές *συνέχεια*

τούρτα με φράουλες και βερύκοκα

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 βερύκοκα

μέθοδος
1. Κόβετε τα βερύκοκα 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 βερύκοκα 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 χρησιμοποιείστε 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 αναμιγνύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
3. Προσθέτετε το νερό και αναμιγνύετε 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.

Μπιφτέκια με μοσχαρίσιο 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, χρησιμοποιείστε 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.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Η εταιρεία ΡΑΔΙΟ Α. ΚΟΡΑΣΙΔΗΣ Ε.Ε.Α.Ε. μέσω της ΑΝΚΟΡ Α.Ε. παρέχει, στους καταναλωτές **12 μήνες** δωρεάν αποκατάσταση βλάβης συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών που θα απαιτηθούν,για τα προϊόντα μικροσυσκευών **KENWOOD** με τους ακόλουθους όρους:

•Η εγγύηση παρέχεται στον αρχικό αγοραστή της συσκευής και ισχύει απο την ημερομηνία αγοράς της συσκευής. Το έντυπο της εγγύησης πρέπει να συμπληρώνεται και να σφραγίζεται στο κατάστημα αγοράς.
•Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής , η εταιρεία , κατά την κρίση της , αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία.
•Ο πελάτης πρέπει να προσκομίζει , ορθά συμπληρωμένο, το έντυπο της εγγυήσεως μαζί με την Απόδειξη Λιανικής Πωλήσεως ή φωτοτυπία αυτής.
•Για την αποκατάσταση της βλάβης ο καταναλωτής υποχρεούται να μεταφέρει τη συσκευή στα εργαστήριά μας ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις.
Προσοχή : Πρίν από οποιαδήποτε χρήση διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:
•Διαπιστωθεί επέμβαση στη συσκευή απο άτομα μη εξουσιοδοτημένα.
•Η βλάβη έχει προέλθει απο κακό χειρισμό, αμέλεια, πτώση, κτύπημα ή βλάβη κατά τη μεταφορά.
•Η τάση τροφοδοσίας δεν είναι κανονική.
•Ο αριθμός κατασκευής έχει αλλοιωθεί.
•Έχει παραποιηθεί το έντυπο της εγγύησης.
•Διαπιστωθεί λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.
•Διαπιστωθεί βλάβη από πτώση κεραυνού μέσω του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος ή του δικτύου λήψεως.
•Η βλάβη οφείλεται σε πτώση ή υπέρταση του δικτύου τροφοδοσίας.

Στις ανωτέρω περιπτώσεις,ο καταναλωτής είναι υποχρεωμένος να καταβάλλει το αντίτιμο για τον έλεγχο της συσκευής, την κατ'οίκον κλήση, και όλα τα έξοδα που θα απαιτηθούν για την επισκευή της.

Προσοχή : Μετά τη λήξη της εγγυήσεως για οποιοδήποτε πρόβλημα επισκευής της συσκευής θα πρέπει να απευθύνεσθε πάντοτε στην ΑΝΚΟΡ Α.Ε. ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο SERVICE της εταιρείας.
Βεβαιωθείτε οτι τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στην εγγύησή σας,

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ:.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ

ΟΔΟΣ: ..... **ΑΡΙΘΜΟΣ:** .....

ΠΟΛΗ: ..... **Τ.Κ.:**..... **ΤΗΛΕΦΩΝΟ:** .....

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΜΑΡΚΑ:..... **ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ:** .....

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ:..... **ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ**

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ:..... **ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ:**.....

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ: .....

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ:
ΠΕΙΡΑΙΑΣ: Μ.ΑΣΙΑΣ 4 185 47, Τηλ.: 210-4899100, fax :210-4826209
ΑΝΚΟΡ ΣΕΡΒΙΣ Α.Ε:
ΑΘΗΝΑ: Σ. Τσαλαβούτα 7, 121 31 Περιστέρι, Τηλ: 210-5706250 - fax: 210-5712703
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Αγ. Δημητρίου 190 & Τήλου, 546 35 Θεσσαλονίκη Τηλ: 2310-24 60 02 - fax: 2310-21 64 96

طرق الطهي تتمة

كاتو الفراولة والمشمش

المواد:
- ٣ بيضات
- ٧٥ جم (٣ اونصة) سكر الكاستر
- ٧٥ جم (٣ اونصة) دقيق عادي

الحشو والتزيين
- ١٥٠ مل (٠.٢٥ باينت) كريم مزدوج
- سكر حسب الذوق
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) فراولة
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) مشمش

الطريقة
1. يقطع المشمش الى نصفين وتزال البذور. تطبخ برفق بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
2. تغسل الفراولة وتقطع الى انصاف.
3. لعمل الاسفنجة، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح المواد شاحبة جدا وثخينة القوام.
4. يزال الوعاء والمخفقة. يدمج الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة – ينفذ هذا بكل عناية لابقاء الاسفنجة خفيفة.
5. يوضع المزيج في ٢ وعاء ساندويتش معدني مزيت ومبطن، قياس ١٨ سم (٧ بوصة).
6. يخبز المزيج بدرجة حرارة ١٨٠م / ٣٥٠ف / علامة الغاز٤ لمدة ٢٠ دقيقة تقريبا الى ان يرتد الكيك مرنا عند لمسه برفق.
7. تقلب على رف سلكي.
8. يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح كثيفا. يضاف السكر حسب الذوق.
9. يقطع قليلا المشمش وثلث كمية الفراولة . وتدمج في نصف الكريم.
10. ينشر هذا على واحدة من المادة الاسفنجية، ثم توضع الاسفنجة الاخرى فوق الاولى.
11. ينشر الكريم المتبقي عند الاعلى ويزيّن بالفراولة المتبقية.

المرنغ

المواد
- ٤ بيضات
- ٢٥٠ جم (٩ اونصة) سكر ثلجي، منخول

الطريقة
1. تبطن صينية الخبز بورق فرن مضاد للالتصاق.
2. يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ١٠ دقائق حتى تتكون كتل مرتفعة.
3. ينقل المزيج، باستعمال ملعقة، الى صينية الخبز (او يستعمل كيس انبوبي ذو فوهة نجمية قياس ٢.٥سم (١ بوصة)).
4. يخبز المزيج بدرجة حرارة ١١٠م / ٢٢٥ف / علامة الغاز – لحوالي ٤–٥ ساعات الى يصبح مكتنزا وهشا. اذا اخذت المواد بالاحمرار يترك باب الفرن مفتوحا بفرجة صغيرة.
- يخزن المرنغ في علبة معدنية مانعة لدخول الهواء.

المعجنات رقيقة القشرة

المواد
- ٤٥٠ (١ باوند) دقيق، منخول مع الملح
- ٥ مل (ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) سمن (يمزج الشحم والمرجرين مباشرة من البراد)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء

ملاحظة مفيدة
- لا تفرط بالمزج

الطريقة
1. ضع الدقيق في الوعاء. يقطع السمن ويضاف الى الدقيق.
2. امزج على السرعة ١ حتى يصبح المزيج بهيئة كسر خبز. اوقف المزج قبل ان تبدو المواد دهنية القوام.
3. اضف الماء وامزج على السرعة القصوى. اوقف التشغيل حالما يتم دمج الماء.
4. اخبز على درجة حرارة حوالي ٢٠٠م / ٤٠٠ف / علامة الغاز ٦، اعتمادا على نوع الحشو.

برجر البقر

المواد
- ٢٥٠ جم (٩ اونصة) لحم بقر بدون اعصاب من النوع الجيد

الطريقة
1. يقطع اللحم الى مكعبات قياس ٢.٥سم (١ بوصة).
2. اذا لم تتوفر لديكم مفرمة، يستعمل جهاز التسييل لفرم كميات قليلة من اللحم في كل دفعة. تستعمل السرعة ٢ لمدة ١٥ ثانية **حد اقصى**. تنظف المنطقة حول السكين بين دفعة واخرى.
3. يمزج مع مواد التتبيل مثل البصل المقطع، الاعشاب الممزوجة (الطازجة او الجافة)، فلفل اسود خشن، وعصير ولب ليمونة.
4. يشكل المزيج بهيئة ٢ برجر بقر ويشوى على حرارة متوسطة الى مرتفعة الى ان ينضج تماما.

طرق الطهي

انظر امور هامة تتعلق بعمل الخبز في الصفحة ٥٤١.

عجين خبز ابيض طري من النوع كونتيننتال

- **المواد**
- ٢.٦ كجم (٥ باوند و ١٢ اونصة) دقيق عادي
- **ان هذه الكميات هي للطرازات كي ام**
- ١.٣ لتر (٢.٢٥ باينت) حليب
- **٦٠٠ و ٨٠٠ و٨١٠. بالنسبة للطرازات**
- ٣٠٠ جم (١٠ اونصة) سكر
- **كي ام ٣٠٠ و٤٠٠ و٤١٠ تستعمل نصف**
- ٤٥٠ جم (١ باوند) مرغرين
- **الكمية ويضاف الدقيق دفعة واحدة.**
- ١٠٠ جم (٤ اونصة) خميرة طازجة او ٥٠ جم (٢ اونصة) خميرة جافة
- **طرق الطهي، تابع**
- ٦ بيضات، مخفوقة
- ٥ قبصة ملح

الطريقة

1 يذوّب المرغرين في الحليب ويجعل بدرجة حرارة ٤٣م (١١٠ف).

2 **الخميرة الجافة** (النوع الذي يلزم له اعداد): اسكب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضف الخميرة والسكر واتركه يستقر لحوالي ١٠ دقائق الى ان يصبح مزبداً.
الخميرة الطازجة: تدمج في الدقيق.
انواع الخميرة الاخرى: اتبع تعليمات المنتج.

3 يسكب الحليب في الوعاء. يضاف البيض المخفوق و ٢ كجم (٤ باوند و ٦ اونصة) من الدقيق.

4 تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة دقيقة واحدة، ثم على السرعة ١ لمدة دقيقة اخرى. تقشط المواد للاسفل.

5 يضاف الدقيق المتبقي وتمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة دقيقة واحدة ثم على السرعة ١ لمدة ٢–٣ دقائق، حتى يصبح العجين سلسا ومتجانسا.

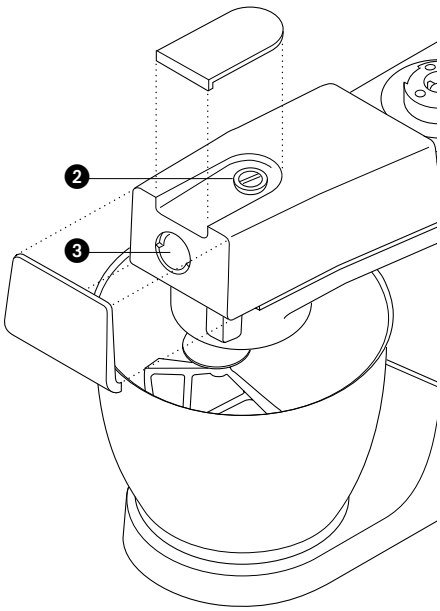
6 املأ الى المنتصف، اوعية معدنية مزيتة سعة ٤٥٠ جم (١ باوند) بالعجين او شكل العجين على هيئة لفائف. ثم غطها بمنشفة واتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.

7 يخبز العجين بدرجة حرارة ٢٠٠م/٤٠٠ف/ علامة الغاز٦ لمدة ٢٠–٢٥ دقيقة للارغفة الكبيرة او ١٥ دقيقة للفائف.

8 عندما يكون الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند نقره على القاعدة.

- تكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

التنظيف والخدمة



العناية والتنظيف

- دائما اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المنفذين** 2 و 3 عندما يستعمل للمرة الاولى. هذا امر اعتيادي – مجرد يمسح لكي يزال.

وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف.
- ابدا لا تستعمل مواد تنظيف حاكة ولا تغمرها بالماء.

الاوعية
- تغسل باليد ثم تجفف جيدا.
- اذا كان لديكم وعاء من فولاذ لايصدأ، ابدا لا تستعمل فرشاة سلكية او صوف فولاذي او مواد قاصرة لتنظيفه. استعمل الخل لازالة الترسبات الكلسية. يمكن ايضا غسل الوعاء المصنوع من فولاذ لا يصدأ في غسالة الصحون.
- ابقه بعيدا عن الحرارة (مواقد الطباخ، الافران، افران الميكروويف).

العدد
- تغسل باليد ثم تجفف جيدا.
- قد يتأثر لون المخفقة واداة الخفق وخطاف العجين اذا وضعت في غسالة صحون.

واقية التناثر
- تغسل باليد ثم تجفف تماما.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

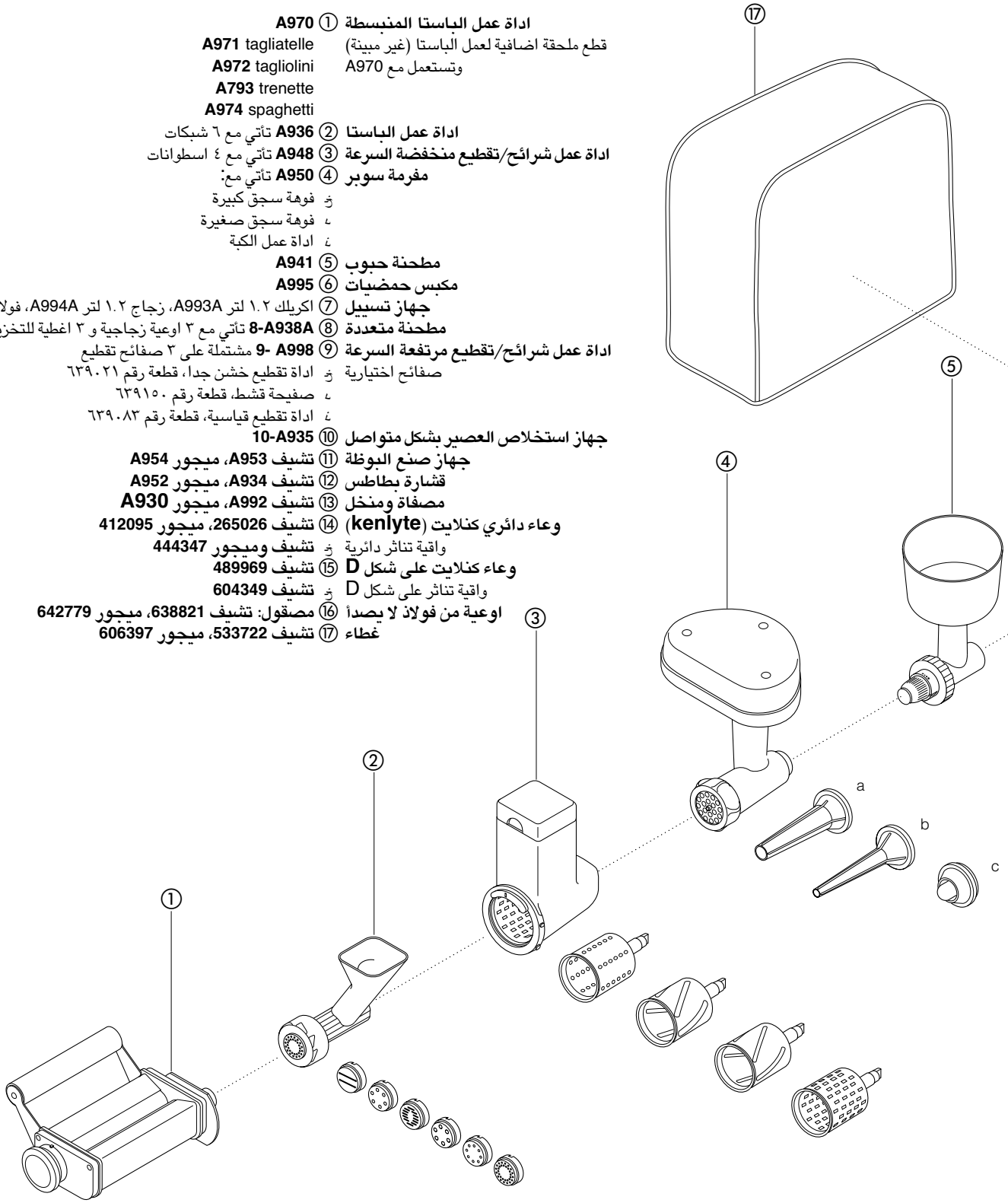
- استعمال المكنة
- الخدمة او التصليح

الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه المكنة.

الملحقات المتوفرة

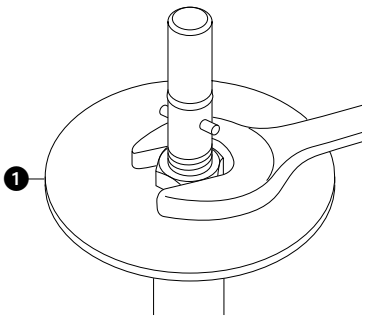
لشراء قطعة ملحقة غير موجودة لديك، اتصل بجهة تصليح **كينوود**.

اسم القطعة الملحقة	رقم القطعة الملحقة
اداة عمل الباستا المنبسطة ①	**A970**
قطع ملحقة اضافية لعمل الباستا (غير مبينة) وتستعمل مع A970	**A971** tagliatelle
	A972 tagliolini
	A793 trenette
	A974 spaghetti
اداة عمل الباستا ②	**A936** تأتي مع ٦ شبكات
اداة عمل شرائح/تقطيع منخفضة السرعة ③	**A948** تأتي مع ٤ اسطوانات
مفرمة سوبر ④	**A950** تأتي مع:
	ز فوهة سجق كبيرة
	ب فوهة سجق صغيرة
	ج اداة عمل الكبة
مطحنة حبوب ⑤	**A941**
مكبس حمضيات ⑥	**A995**
جهاز تسييل ⑦	اكريلك ١.٢ لتر A993A، زجاج ١.٢ لتر A994A، فولاذ لا يصدأ ١.٥ لتر A996A
مطحنة متعددة ⑧	**A938A-8** تأتي مع ٣ اوعية زجاجية و ٣ اغطية للتخزين.
اداة عمل شرائح/تقطيع مرتفعة السرعة ⑨	**A998 -9** مشتملة على ٣ صفائح تقطيع
صفائح اختيارية	ز اداة تقطيع خشن جدا، قطعة رقم ٦٣٩٠٢١
	ب صفيحة قشط، قطعة رقم ٦٣٩١٥٠
	ج اداة تقطيع قياسية، قطعة رقم ٦٣٩٠٨٣
جهاز استخلاص العصير بشكل متواصل ⑩	**A935-10**
جهاز صنع البوظة ⑪	**تشيف A953، ميجور A954**
قشارة بطاطس ⑫	**تشيف A934، ميجور A952**
مصفاة ومنخل ⑬	**تشيف A992، ميجور A930**
وعاء دائري كنلايت (kenlyte) ⑭	**تشيف 265026، ميجور 412095**
واقية تناثر دائرية	ز **تشيف وميجور 444347**
وعاء كنلايت على شكل D ⑮	**تشيف 489969**
واقية تناثر على شكل D	ز **تشيف 604349**
اوعية من فولاذ لا يصدأ ⑯	**مصقول: تشيف 638821، ميجور 642779**
غطاء ⑰	**تشيف 533722، ميجور 606397**



⑩
⑨
⑧
⑦
⑥
a
b
c
⑪
⑫
⑬
⑭
a
⑮
a
⑯

تحري الخلل واصلاحه

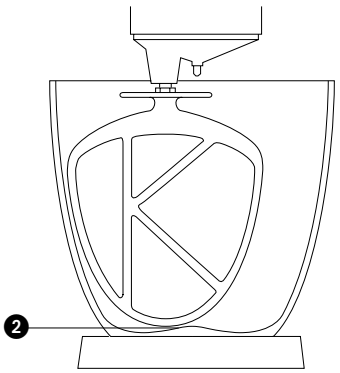


المشكلة

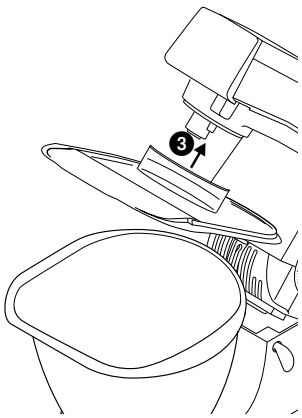
- المخفقة او المخفقة التي بشكل K ترتطم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الموجودة في اسفل الوعاء.

الحل
- عدّل الارتفاع. كما يلي:

١ افصل الجهاز من الكهرباء.
٢ ارفع رأس الخلاطة وادخل المخفقة او اداة الخفق.
٣ امسكها، ثم ارخ الصمولة ❶.
٤ اخفض رأس الخلاطة.
٥ عدّل الارتفاع ببرم العمود. في الوضعية المثالية، تكاد المخفقة ان تتلامس مع قعر الوعاء❷.
٦ ارفع الرأس، امسك المخفقة وشد الصمولة.



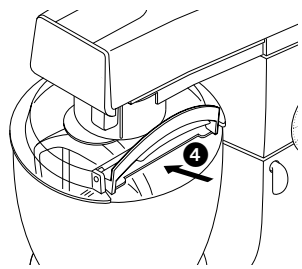
لتركيب واستعمال واقية التناثر/ واقية التناثر بشكل D (اذا تم تزويدها)

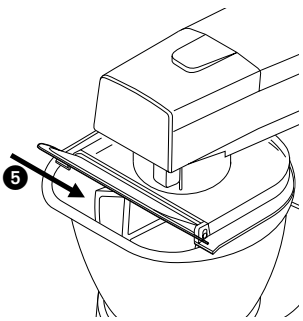


١ ارفع رأس الخلاطة حتى يقفل.
٢ ركب الوعاء على القاعدة.
٣ ادفع واقية التناثر حتى تجلس تماما في محلها ❸. ان الجزء المفصلي يجب ان يركب كما هو مبين ❹ ن والواقية بشكل D، ❺.
٤ ادخل الاداة المطلوبة.
٥ اخفض رأس الخلاطة.

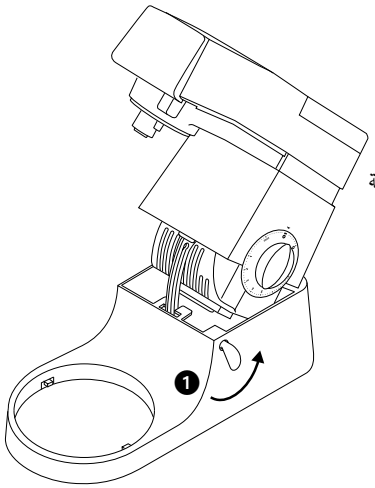
- يمكن، اثناء عملية المزج، اضافة المواد مباشرة في الوعاء عبر الجزء المفصلي من واقية التناثر.
- لا يلزم ازالة واقية التناثر لاجل تبديل العدد.

٦ ازل واقية التناثر برفع رأس الخلاطة ودفعها الى الاسفل.





الخلاطة



عدد (ادوات) الخلط (المزج) وبعض من استعمالاتها

المخفقة بشكل K
- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء الجليدي وانواع الحشو واصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.

المخفقة
- للبيض والكريم والمخيض والحلوى الاسفنجية عديمة الدسم والمرنغ وكعك الجبنة والموسية والنفيخة. لا تستعمل المخفقة لانواع المزيج الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) – فقد تلحق الضرر بها.

خطاف العجين
- لأمزجة الخميرة.

لاستعمال الخلاطة

1 ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة ❶ وارفع رأس الخلاطة حتى يقفل.

لادخال اداة ما 2 ابرم الى ان تتوقف ❷ ثم ادفع.

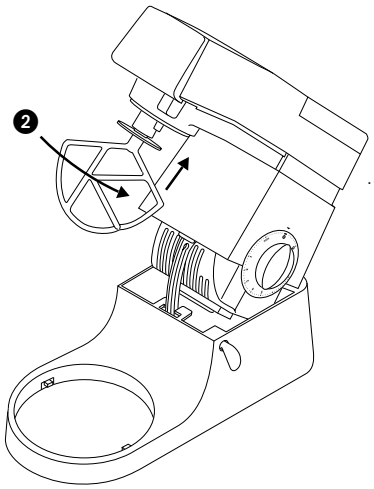
3 ركب الوعاء على القاعدة – اضغطه للاسفل ثم ابرم باتجاه حركة الساعة ❸ .

4 لخفض رأس الخلاطة، ارفعه قليلا، ثم ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة. اخفضه حتى يقفل.

5 انتق سرعة ما، ثم شغل الجهاز ببرم مفتاح السرعة.

- ضع المفتاح على موضع التشغيل على دفعات ❾ للتشغيل على دفعات قصيرة.

لازالة عدة ما 6 فكها.

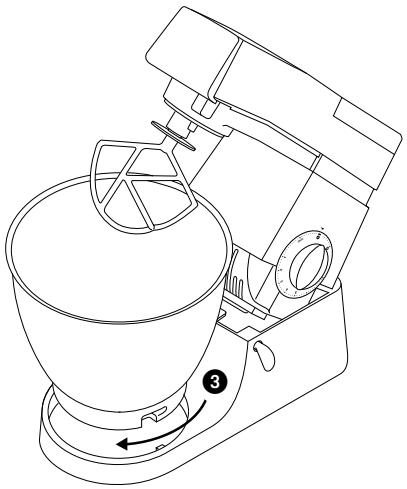


ملاحظات مفيدة
- اوقف التشغيل واقشط المواد تكرارا مستعملا المقشطة.
- ان البيض الذي هو بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود شحم او صفار بيض على المخفقة او في الوعاء.
- استعمل موادا باردة للمعجنات ما لم تدعو طريقة العمل الى خلاف ذلك.

امور تتعلق بعمل الخبز

ملاحظة هامة
- ابدا لا تتجاوز الكميات القصوى المذكورة ادناه – فقد تحمل المكنة اكثر من طاقتها.
- اذا سمعت المكنة تحاول العمل بصعوبة، اوقف التشغيل واخرج نصف العجين ونفذ العمل على دفعتين منفصلتين.
- تمزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولا.

	الكميات القصوى **تشيف**	**ميجور**
	وزن الدقيق: ٦٨٠ جم – باوند و٨ اونصة	وزن الدقيق: ٩١٠ جم – ٢ باوند
معجنات رقيقة القشرة	وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم – ٣ باوند	وزن الدقيق: ١.٥ كجم – ٣ باوند و ٥ اونصة
عجينة خميرة قاسية	الوزن الكلي: ٢.١٨ كجم – ٤ باوند و ١٣ اونصة	الوزن الكلي: ٢.٤ كجم – ٥ باوند و ٥ اونصة
النوع البريطاني	وزن الدقيق: ١.٣ كجم – ٢ باوند و ١٤ اونصة	وزن الدقيق: ٢.٦ كجم – ٥ باوند و ١٢ اونصة
عجينة خميرة طرية	الوزن الكلي: ٢.٥ كجم – ٥ باوند و ٨ اونصة	الوزن الكلي: ٥ كجم – ١١ باوند
نوع كونتيننتال	الوزن الكلي: ٢.٧٢ كجم – ٦ باوند	الوزن الكلي: ٤.٥٥ كجم – ١٠ باوند
مزيج كيك الفاكهة بياض البيض	١٢	١٦

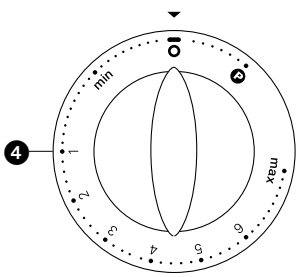


مفتاح السرعة ❹

المخفقة على شكل K
- **لعمل كريم السمن والسكر**، ابدأ على السرعة الدنيا "min"، ثم ارفع السرعة تدريجيا الى الدرجة القصوى "max".
- **خفق البيض ليصبح مزيج كريمي القوام** ٤– الحد الاقصى.
- **الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ** الحد الادنى– ١.
- **انواع الكيك**، ابدا بالسرعة الدنيا ثم رفعها تدريجيا الى السرعة القصوى.
- **دمج السمن في الدقيق** السرعة الدنيا–٢.

الخفق
- تزاد السرعة تدريجيا الى الحد الاقصى.

خطاف العجين
- ابدأ بالسرعة الدنيا وارفعها تدريجيا الى ١.



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

السلامة

- اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد/الملحقات وبعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- ان هذه المكنة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهنين بدون مراقبة.
- ابق اصابعك بعيدا عن الاجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- ابدا لا تترك المكنة مشتغلة بدون اشراف.
- ابدا لا تستعمل مكنة متضررة. بل يجب الكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة"، صفحة ٩٤١.
- ابدا لا تستعمل قطعة ملحقات غير مخول استعمالها او اكثر من قطعة ملحقة واحدة في ذات الوقت.
- ابدا لا تتجاوز الكميات القصوى المذكورة على الصفحة ٥٤١.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذه المكنة.
- عند استعمال قطعة ملحقة ما، اقرأ تعليمات السلامة الواردة معها.
- استعمل هذه المكنة لغرض اعداد الطعام للاغراض المنزلية فقط.

ملاحظة هامة – المملكة المتحدة فقط

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذات النوع المذكور على الجهة التحتية من المكنة.
- ان الاسلاك الموجودة في كابل الكهرباء ملونة كما يلي:
  ازرق = متعادل، بني = حي.
- تتطابق هذه المكنة مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم **89/336/EEC**.

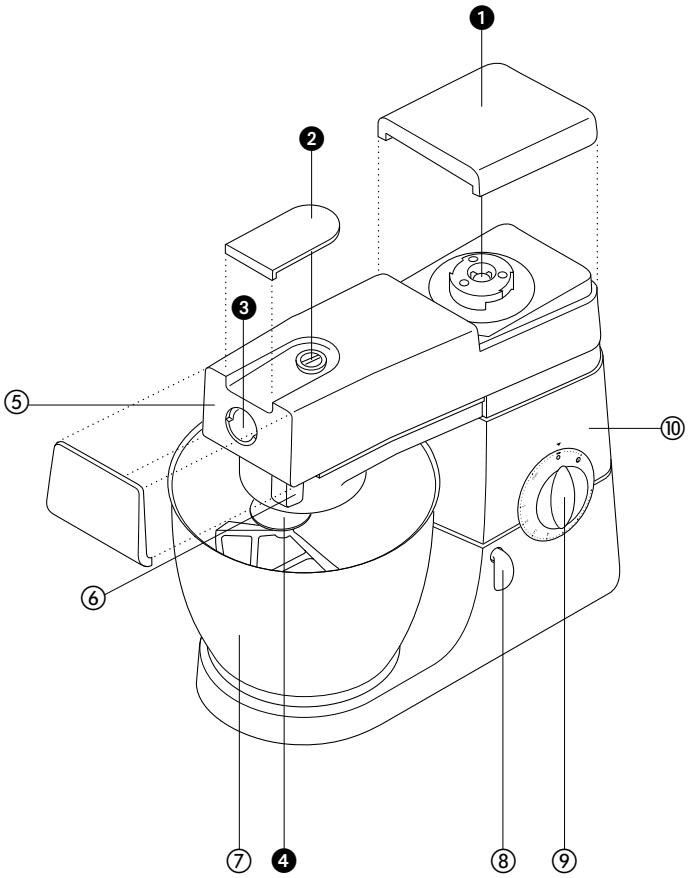
قبل الاستعمال للمرة الاولى

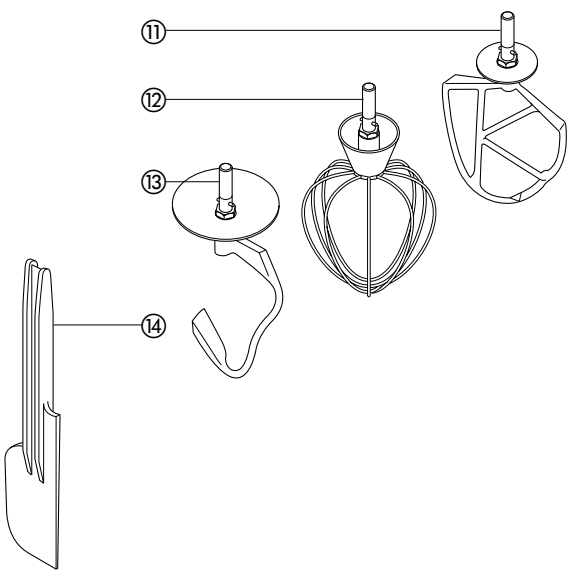
1 تزال جميع مواد التغليف.

منافذ الملحقات 2 تغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف"، الصفحة ٩٤١.

تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

❶ منفذ السرعة المرتفعة
الخلاطة ❷ منفذ عصّرة الحمضيات
❸ منفذ السرعة المنخفضة
❹ مقبس العدد
⑤ رأس الخلاطة
⑥ ماسك المنفذ
⑦ وعاء
⑧ عتلة رفع الرأس
⑨ مفتاح التشغيل/الايقاف والسرعة
⑩ وحدة الطاقة
⑪ مخفقة بشكل K
⑫ مخفقة
⑬ خطاف العجين
⑭ مقشطة





Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

KW89108/1