

# Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

## før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

## Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 84.
- Du må aldri kjøre mikseren med mikserhodet i hevet posisjon.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 80 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

## Før maskinen slås på

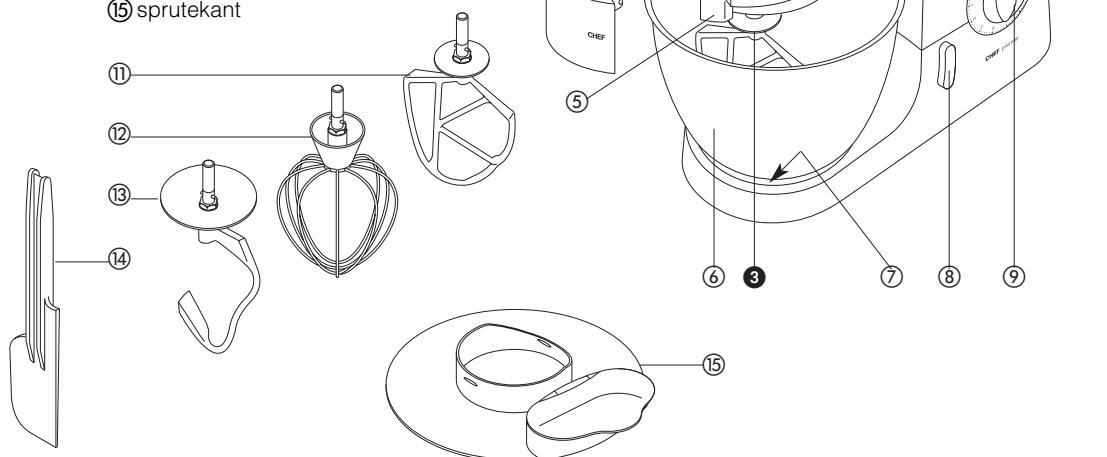
- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC.

## Før maskinen tas i bruk

- Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 84.

## Bli kjent med din kjøkkenmaskin

- Uttak for tilbehør
- ① Uttak for høy hastighet
  - ② Uttak for lav hastighet
  - ③ Redskapsholder
- Mikseren
- ④ Mikserhode
  - ⑤ Uttaksfeste
  - ⑥ Bolle
  - ⑦ bolleunderlag
  - ⑧ Spak til å løfte hodet
  - ⑨ Av/på og hastighetsbryter
  - ⑩ Motorenhet
  - ⑪ K-rører
  - ⑫ Visp
  - ⑬ Eltekrok
  - ⑭ Slikkepott
  - ⑮ sprutekant



# Mikseren

## Mikseredskapene og deres anvendelse

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

## Bruk av mikseren

- Innsetting av redskap
- 1 Drei spaken som brukes til å løfte hodet med, i retning mot urviserne **1**, og løft mikserhodet til det går i lås.
  - 2 Skyv opp til det stanser **2** og vri.
  - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne **3**
  - 4 Drei spaken som løfter hodet i retning mot urviserne, og senk mikserhodet til det faller på plass med et klikk
  - 5 Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
    - Vri bryteren til momenttrinn **P** for korte, kraftige omrøringer.
- Fjerning av redskap
- 6 Vri og ta ut.

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

## Huskeregler for brøddeig

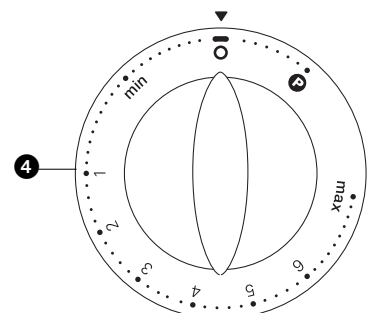
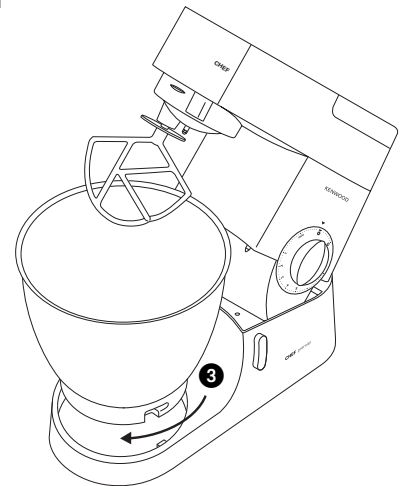
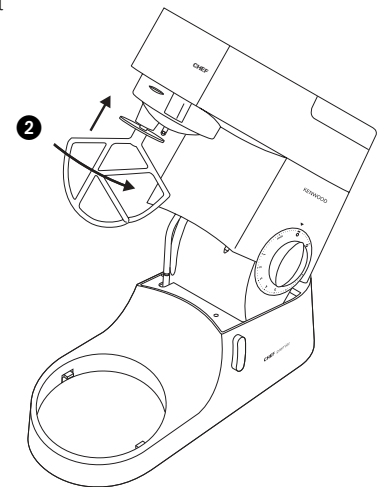
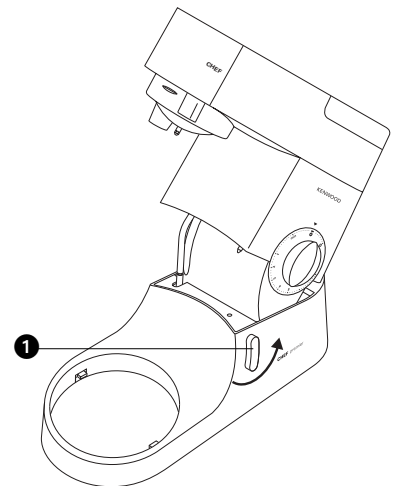
- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
  - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
  - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

## Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
<b>mørdeig</b>	• Melets vekt: 680g	• Melets vekt: 910g
<b>fast gjærdeig</b>	• Melets vekt: 1,36kg	• Melets vekt: 1,5kg
	• Total vekt: 2,18kg	• Total vekt: 2,4kg
<b>myk gjærdeig</b>	• Melets vekt: 1,3kg	• Melets vekt: 2,6kg
	• Total vekt: 2,5kg	• Total vekt: 5kg
<b>fruktkakemiks</b>	• Total vekt: 2,72kg	• Total vekt: 4,55kg
<b>eggehvite</b>	• 12	16

## Hastigheter **4**

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



For **rengjøring**, se side 84.

## Løsning på problemer

### Problem

- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

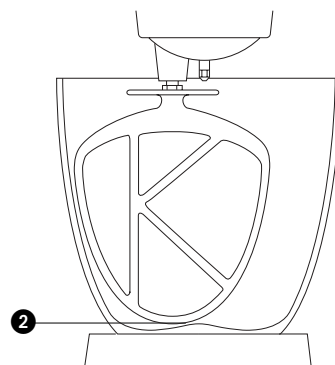
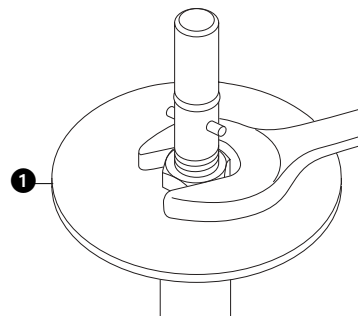
Løsning • Juster høyden slik:

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

### problem

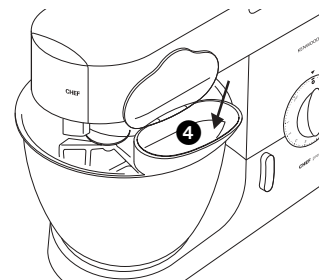
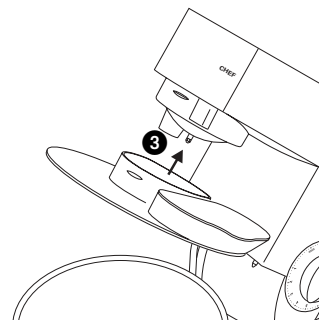
- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

løsning • Blanderen er utstyrt med en overlastanordning og vil stoppe hvis den overlastes for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer, slå av maskinen og trekk kontakten ut av blanderen. Ta ut noen av ingrediensene for å redusere lasten, og la blanderen stå i noen minutter. Sett i kontakten og still hastigheten på nytt. Hvis blanderen ikke starter igjen med en gang, la den stå litt til.



## tilpasse og bruke sprutekanten

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
  - 2 Sett bollen på plass.
  - 3 Skyv kantringen under mikserens hode ③ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
  - 4 Sett i ønsket redskap.
  - 5 Senk mikserhodet.
- Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekslet ④.
  - Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekslet for å bytte redskap.
- 6 Løft mikserhodet og ta av sprutdekslet ved å skyve det ned.



## Ekstra **tilbehør**

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

vedlegg vedleggskode

### flat pastalager ① **AT970A**

ekstra pastatilbehør **AT971A** tagliatelle  
(Ikke vist) brukes **AT972A** tagliolini  
sammen med AT970A **AT973A** trenette  
**AT974A** spaghetti

**pastalager** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stanser  
Du kan sette på 12 ekstra skiver pluss kakesprut

**vingematkutter** ③ **AT948A** leveres med 4 valser

**universalmatkvern** ④ **AT950A** leveres med  
a Åpning for store pølser  
b Åpning for små pølser  
c kebbelager

**kornkvern** ⑤ **AT941A**

**sitronpresser** ⑥ **AT312**

**proskjærer/rasper** ⑦ **AT998A** inkl. 3 skjæreplater som standard  
valgfrige plater til AT998A a ekstra grov rasper, **delennummer 639021**  
b riveplate **delennummer 639150**  
c standardhakker, **delennummer 639083**

**presser** ⑧ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**, 1,5 l rustfritt stål **AT339**

**flerbrukskvern** ⑨ **AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring

**non-stop**

**sentrifugalsaftpresse** ⑩ **AT935A**

**iskremmaskin** ⑪ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

**potettilberedningstilbehør** ⑫ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

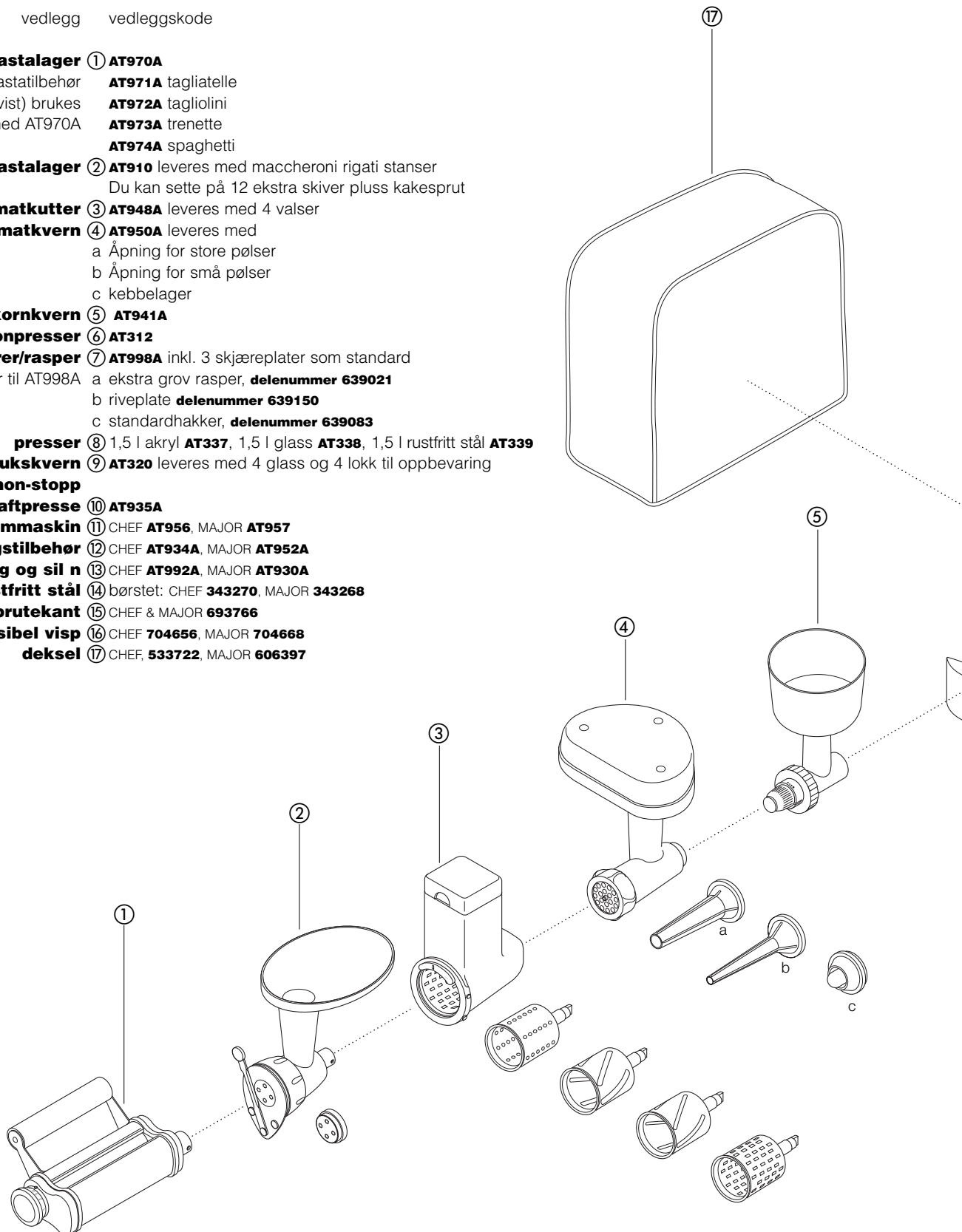
**dørslag og sil n** ⑬ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

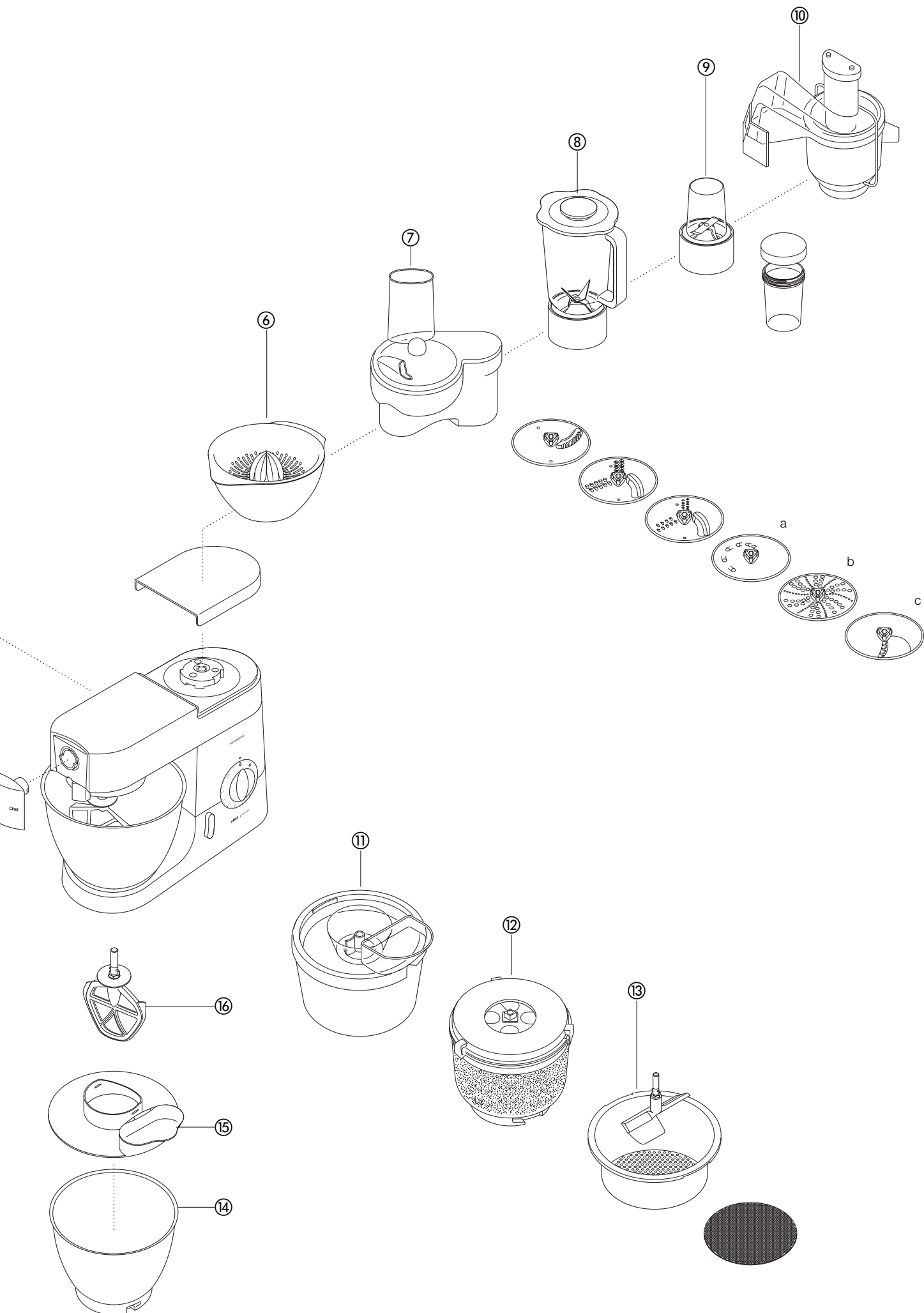
**boller av rustfritt stål** ⑭ børstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

**sprutekant** ⑮ CHEF & MAJOR **693766**

**fleksibel visp** ⑯ CHEF **704656**, MAJOR **704668**

**deksel** ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





# Rengjøring og service

## Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp 2 ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

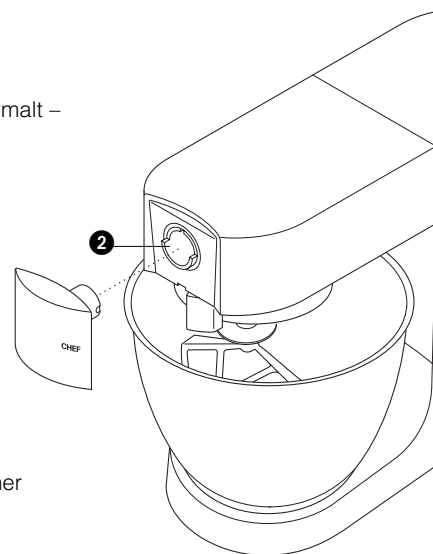
- Strømenhet, utløpsdeksler
- Tørk av med fuktig klut, la tørke.
  - Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.
- Bolle
- Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.
  - Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.
  - Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner)
- verktøy
- Vask for hånd, tørk grundig eller vask i oppvaskmaskin.
- Sprutekant
- Vaskes for hånd, tørkes grundig.

## Service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
  - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.



# Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 80.

- hveteloff myk gjærdeig**
- ingredienser
- 2,6kg hvetemel
  - 1,3 l melk
  - 300g sukker
  - 450g margarin
  - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
  - 6 vispede egg
  - 5 klyper salt
- Denne mengden er for KMM7XX-serien. For KMC5XX-serien halveres mengdene og alt melet has i på én gang**
- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
  - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.  
**Pressgjær (fersk gjær):** Smuldre gjæren inn i melet  
**Andre typer gjær:** Følg bruksanvisningen på pakken
  - 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
  - 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
  - 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
  - 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
  - 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter *for loffene* eller 15 minutter *for rundstykkene*.
  - 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.
- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

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

## Oppskrifter *forts.*

### **Marengs**

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

### **Mørdeig**

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

### **Gulrot- og koriandersuppe**

- ingredienser
- 25 g smør
  - 1 hakket løk
  - 1 knust hvitløksbåt
  - 480g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1,2 l beger
  - 600g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1,5 l beger
  - kald sju fra kyllingen
  - 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
  - salt og pepper
- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
  - 2 Ha gulroten i blenderen, legg til løk og hvitløk. Ha i nok sju til opptil maks.nivå på 1,2 eller 1,5 som er merket på beholderen. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
  - 3 Visp ved maksimumshastighet i 5 sekunder for en grovere suppe eller lengre for en tynnere suppe.
  - 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
  - 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.