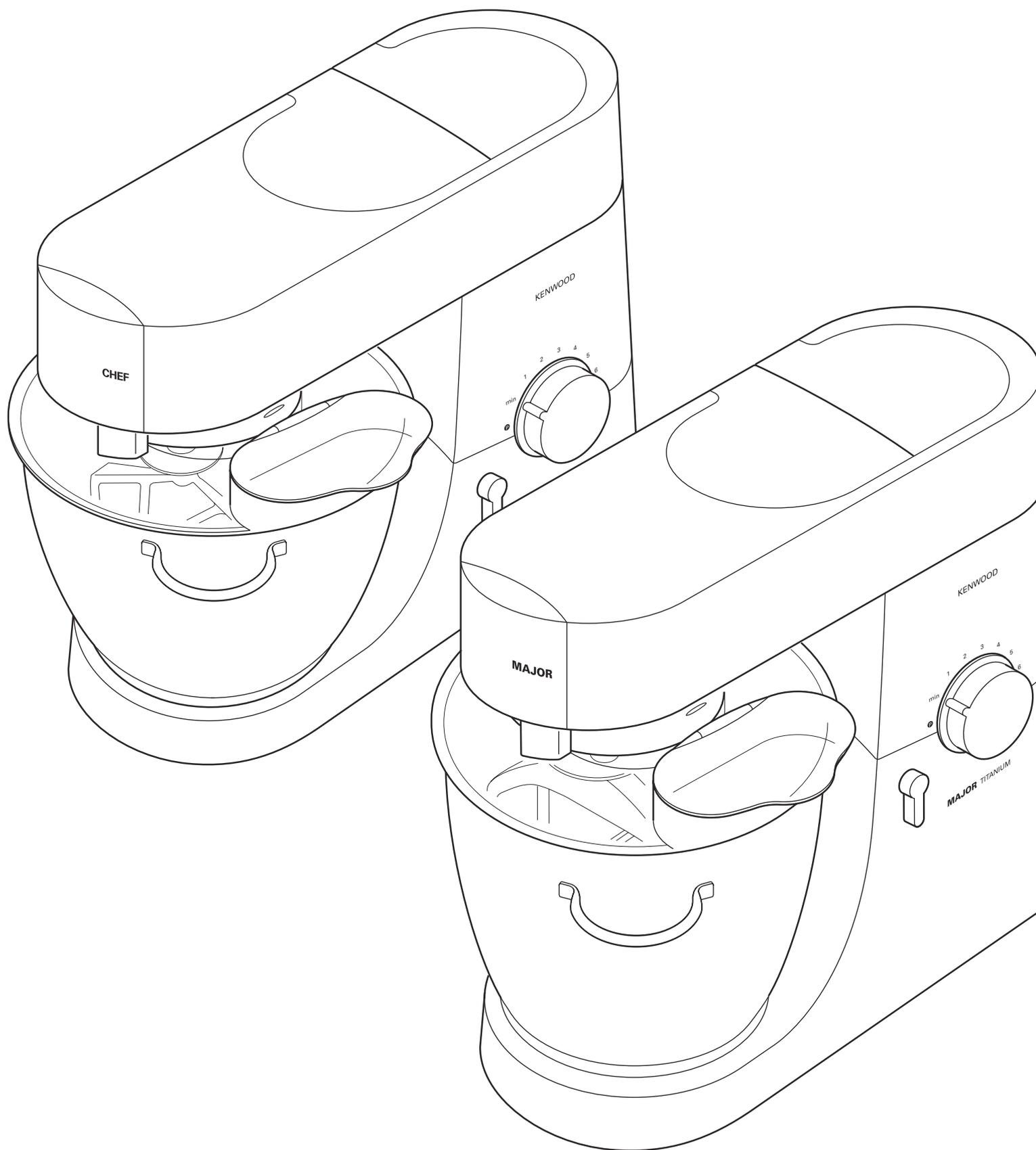


**Chef and Major
KM010 – KM020 series**



KENWOOD

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 37 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non azionare mai il mixer con la testa nella posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 33).
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza adeguata supervisione.
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

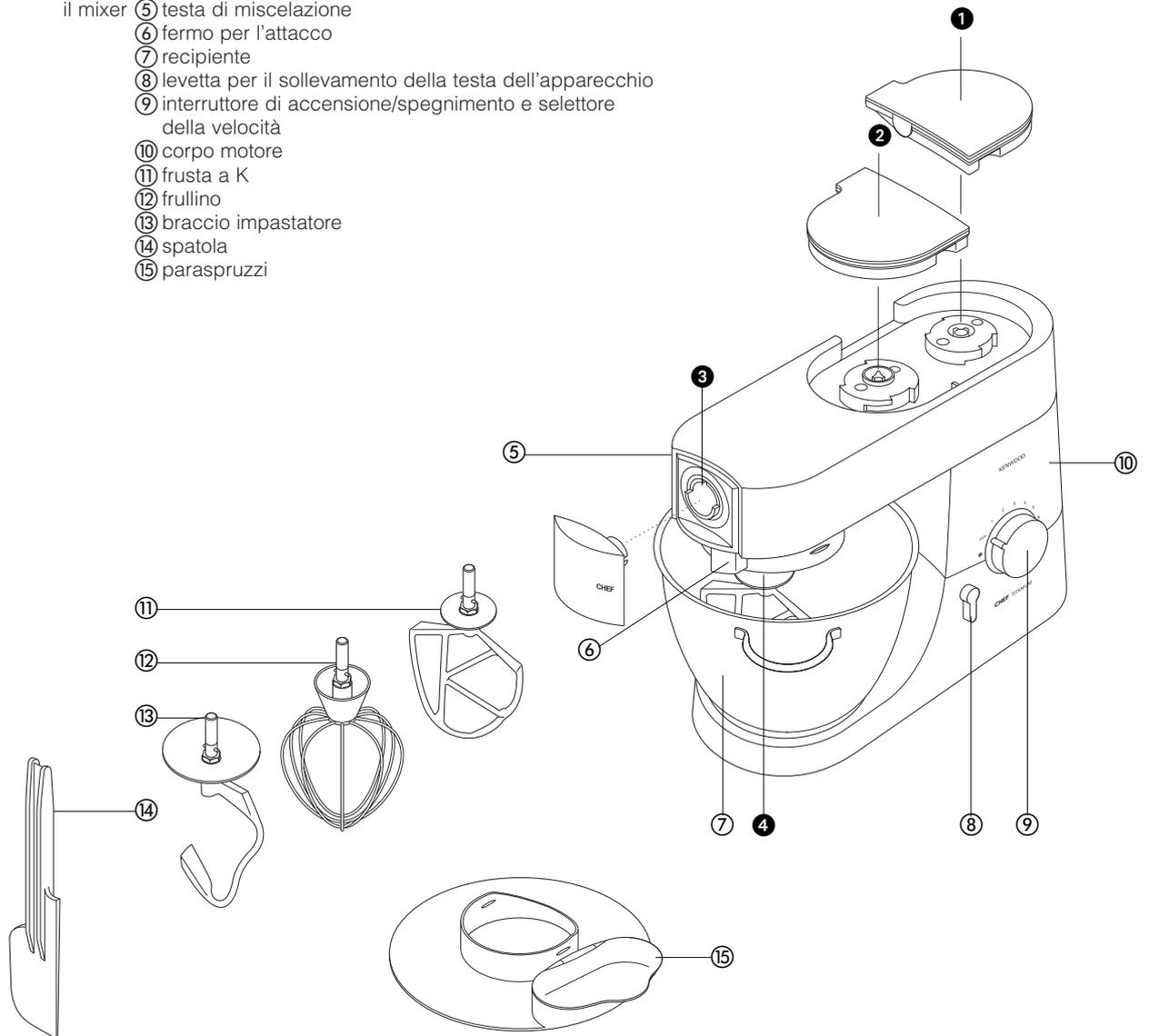
prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 37.
- 3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

- attacchi per accessori
- ① attacco per alta velocità
 - ② uscita a media velocità
 - ③ attacco per basse velocità
 - ④ attacco per gli utensili
- il mixer
- ⑤ testa di miscelazione
 - ⑥ fermo per l'attacco
 - ⑦ recipiente
 - ⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
 - ⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
 - ⑩ corpo motore
 - ⑪ frusta a K
 - ⑫ frullino
 - ⑬ braccio impastatore
 - ⑭ spatola
 - ⑮ paraspruzzi



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

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

come usare il mixer

- 1 Ruotare in senso orario la leva di sollevamento della testa ① e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca in posizione.
- 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ② e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ③
- 4 Ruotare in senso orario la leva di sollevamento della testa e abbassare la testa del mixer fino a quando si blocca in posizione.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.
 - Spostare il selettore sugli impulsi **P** per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Ruotare e rimuoverlo.

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

promemoria per impastare il pane

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

capacità massime

CHEF

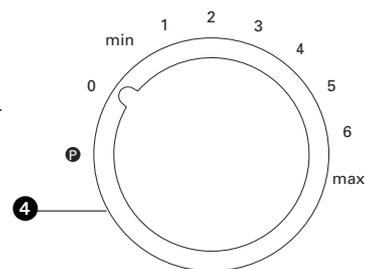
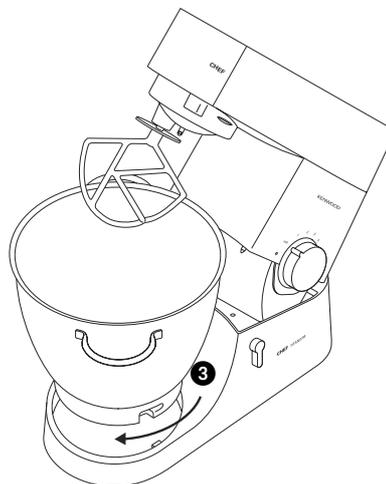
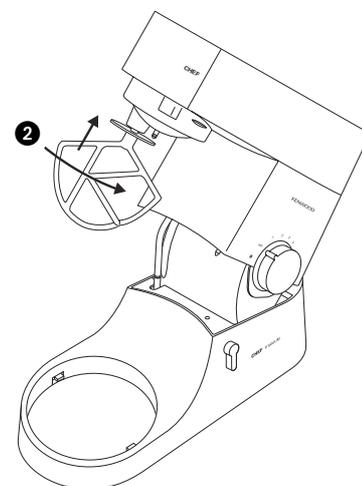
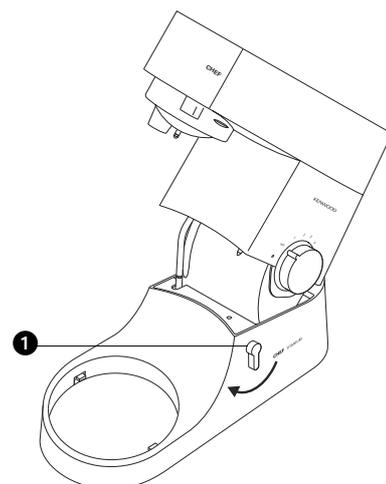
MAJOR

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

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

velocità selezionabili ④

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



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 37

guida alla ricerca dei guasti

problema

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

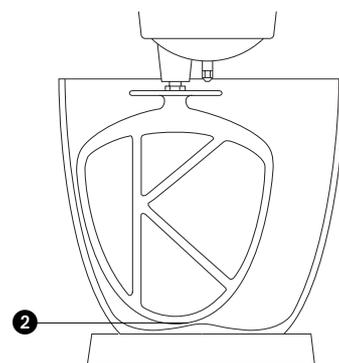
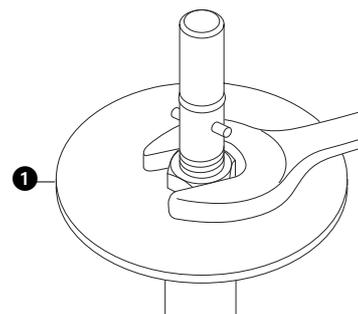
soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

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

problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

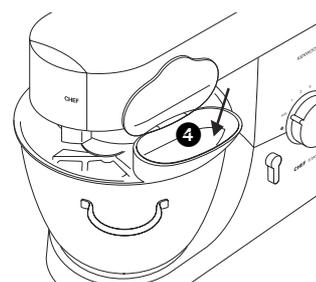
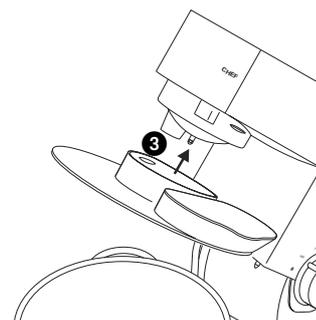
soluzione • L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e risSelectedionare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.



come montare ed usare il paraspruzzi

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- 2 Montare il recipiente sulla base.
- 3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer ❸ in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa del mixer.

- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi ❹.
- Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.
- 6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



gli **accessori** disponibili

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

accessorio codice

accessorio per pasta piatta ① **AT970A**

accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a AT970A
AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

accessorio per la pasta ② Il modello **AT910** include una trafila per maccheroni rigati (è possibile installare 12 trafile facoltative più un accessorio per fare i biscotti)

sminuzzatutto ③ **AT948A** con 4 elementi

tritattutto ④ **AT950A** con
 a accessorio per salsicce grandi
 b accessorio per salsicce piccole
 c accessorio per salsicce kebbe

macinino ⑤ **AT941A**

spremiagrumi ⑥ **AT312**

robot ⑦ **AT640** con 3 dischi e una lama di taglio

affetta/sminuzzatutto ad

affettatutto/grattugia ⑧ **AT998A** con 3 dischi di taglio

dischi facoltativi per AT998A
 a sminuzzatutto extra grosso art. n° **639021**
 b accessorio per raschiare art. n° **639150**
 c accessorio standard per patatine art. n° **639083**

frullatore ⑨ 1.5 l acrilico **AT337**, 1.5 l vetro **AT338**

macinatutto ⑩ **AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione

spremi frutta a

centrifuga non-stop ⑪ **AT935A**

gelatiera ⑫ chef **AT956**, MAJOR **AT957**

attacco per preparare

le patate ⑬ CHEF **AT934A**, major **AT952A**

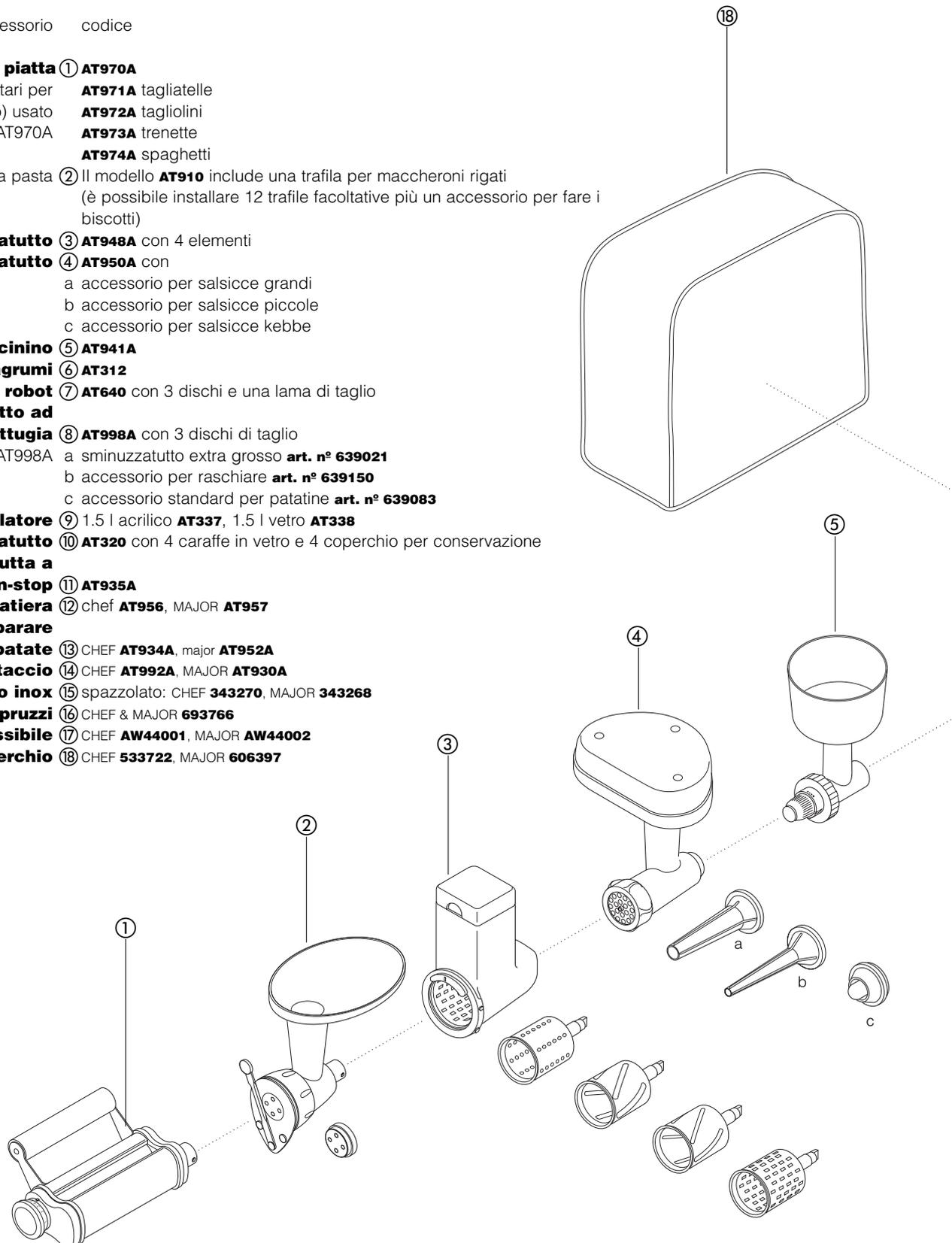
colino e setaccio ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

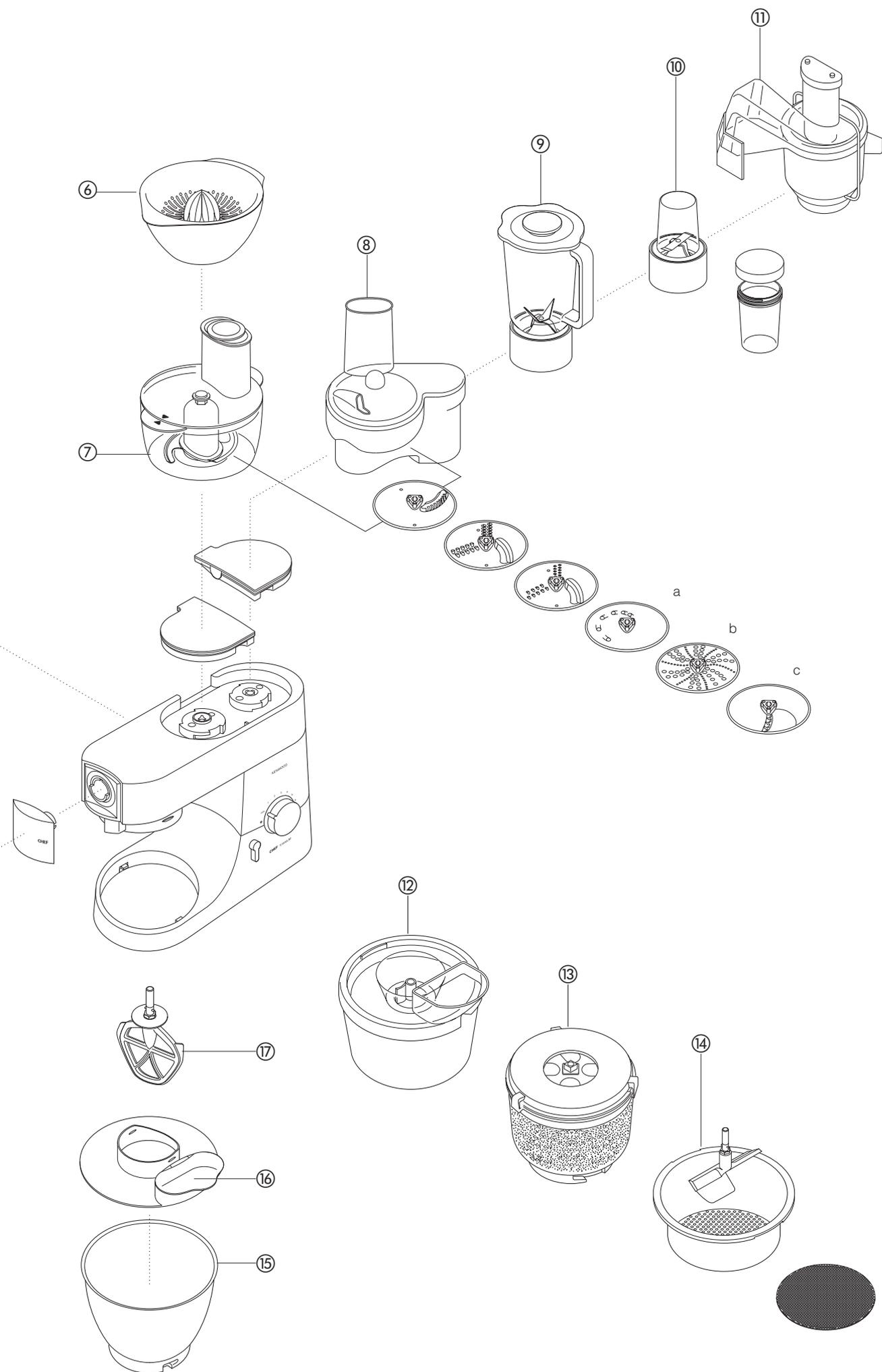
vaschette acciaio inox ⑮ spazzolato: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

paraspruzzi ⑯ CHEF & MAJOR **693766**

frusta flessibile ⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**

coperchio ⑱ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'uscita ② per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi
delle uscite

- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

vaschetta

- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).

utensili

- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossia rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.

paraspruzzi

- Lavare a mano e asciugare a fondo.

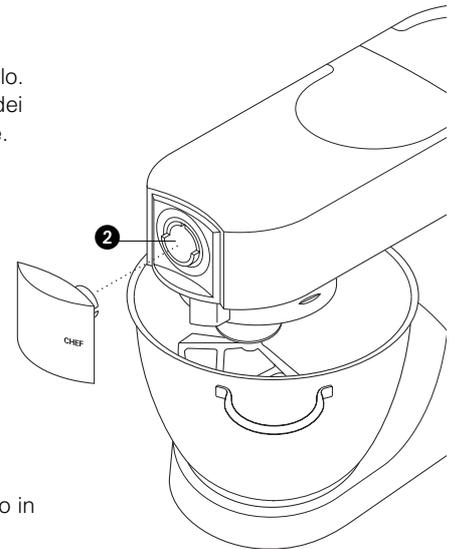
manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.



ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 33.

pane bianco *tipo europeo a pasta morbida*

- ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
 - 1,3 litri di latte
 - 300gr di zucchero
 - 450gr di margarina
 - 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
 - 6 uova sbattute
 - 5 pizzichi di sale
- Queste quantità sono per i modelli Major. Per i modelli Chef, dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**

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

pasta frolla

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

pavlova

- ingredienti
- 3 albumi
 - 175g di zucchero semolato
 - 275ml di panna da cucina
 - frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi
- preparazione
- 1 Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
 - 2 Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaino alla volta) lavorandolo dopo ciascun'aggiunta.
 - 3 Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaino di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
 - 4 Infornare la teglia in un forno preriscaldato a 150°C, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegner il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
 - 5 Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

ricette (*continuazione*)

torta golosa al cioccolato

- ingredienti
- 225g di burro, ammorbidito
 - 250g di zucchero semolato
 - 4 uova
 - 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaio) di acqua bollente
 - 30ml (2 cucchiai) di latte
 - 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
 - 50g di mandorle tritate
 - 100g di farina autolievitante
 - 5ml (1 cucchiaino) di lievito
 - 50g di cacao amaro in polvere

- preparazione
- 1 Lavorare il burro e lo zucchero a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità, aggiungendo poco a poco le uova fino ad incorporarle. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalle pareti della vaschetta e dalla frusta.
 - 2 Sbattere le uova in una caraffa e aggiungerle gradualmente nella vaschetta con l'apparecchio in funzione, poco alla volta, fino a incorporarle bene. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalla vaschetta e dalla frusta.
 - 3 Unire il caffè disciolto, il latte e l'essenza di mandorla, azionando l'apparecchio a bassa velocità. Aggiungere le mandorle tritate, la farina setacciata, il lievito e il cacao. Miscelare a bassa velocità.
 - 4 Suddividere l'impasto fra due tortiere di 20cm rivestite di carta da forno imburrata. Spianare l'impasto e infornare a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando non risulta elastico al tatto.
 - 5 Capovolgere e lasciare raffreddare su una griglia.

mousse di cioccolato per ripieno

- ingredienti
- 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
 - 225ml di panna montata

- preparazione
- 1 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in una scodella sopra una pentola di acqua appena in ebollizione.
 - 2 Montare la panna a neve, iniziando a bassa velocità e poi aumentando gradualmente la velocità.
 - 3 Quando il cioccolato si è sciolto, togliere la scodella dal fuoco ed incorporarlo nella panna usando un grosso cucchiaio.
 - 4 Spalmare il ripieno di cioccolato fra le due metà di torta.

crema al miele e alle noci, preparata con il frullatore

- ingredienti
- 25g di noci o noccioline a pezzettini
 - 875g di miele a temperatura ambiente

- preparazione
- 1 Versare gli ingredienti nel frullatore, nell'ordine mostrato sopra.
 - 2 Lavorarli insieme per 5 secondi usando il controllo a intermittenza.
 - 3 Consumare secondo necessità.