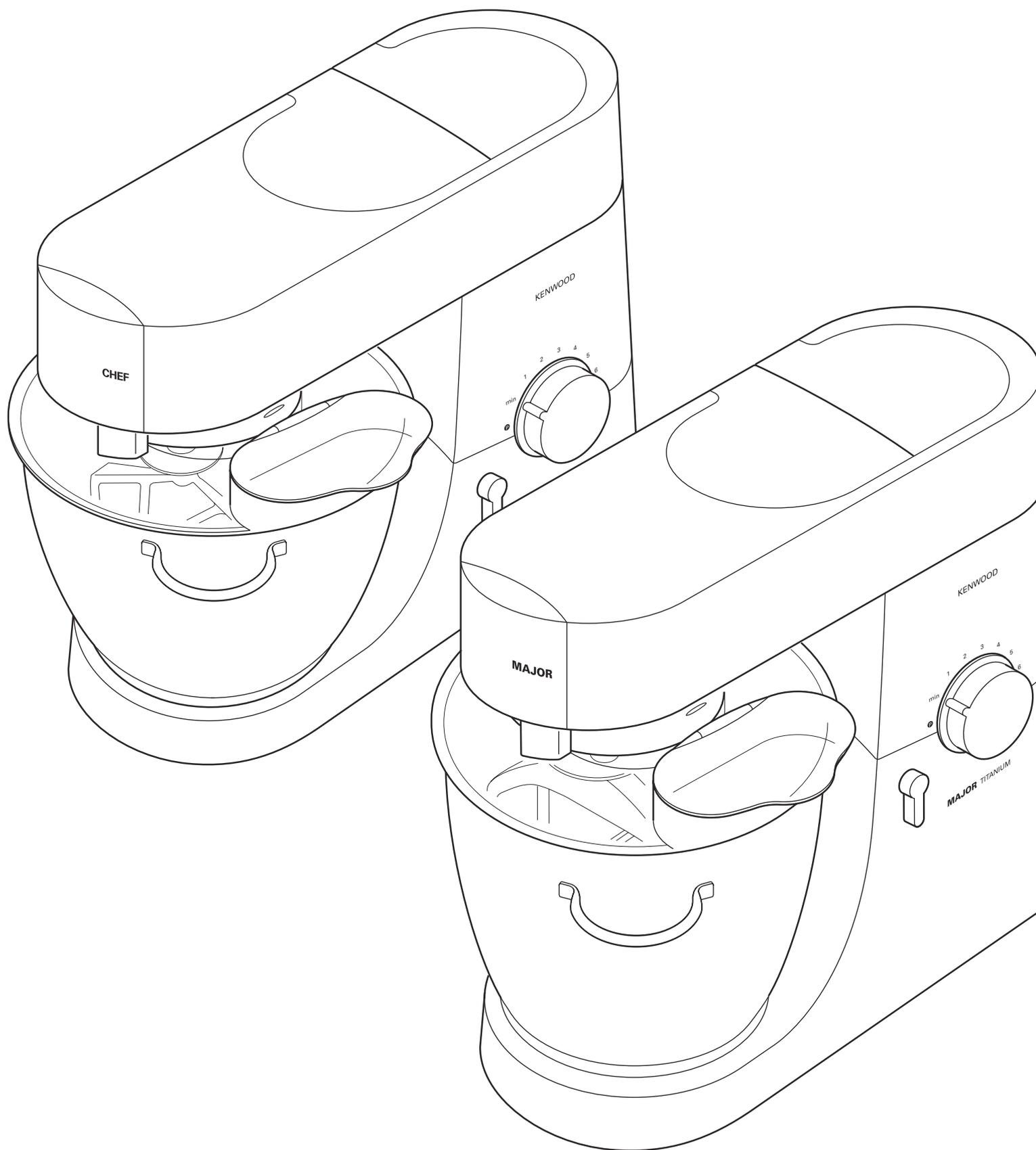


**Chef and Major  
KM010 – KM020 series**



**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

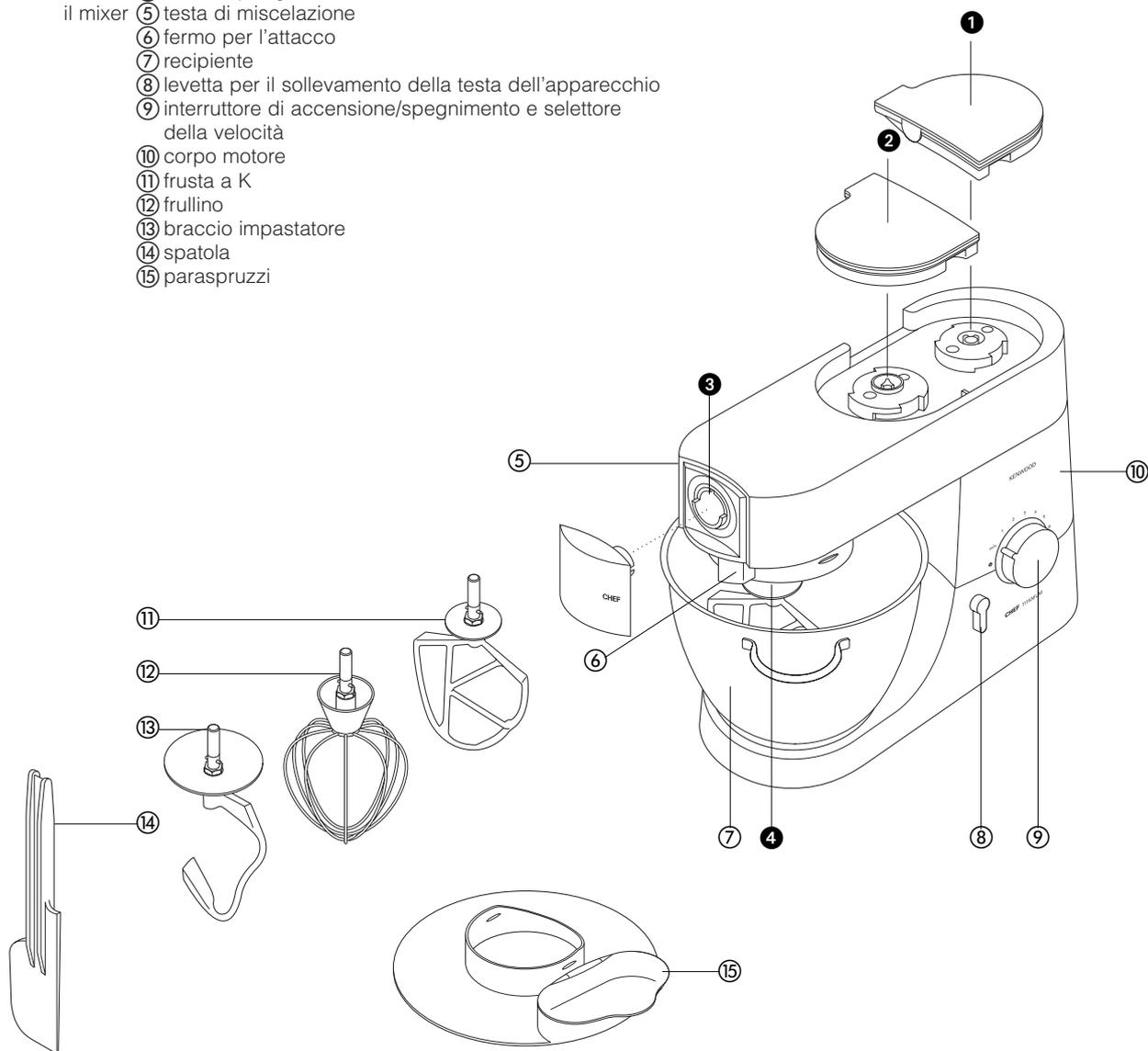
## per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

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
- Spegnerlo 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

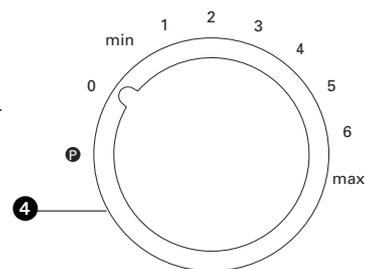
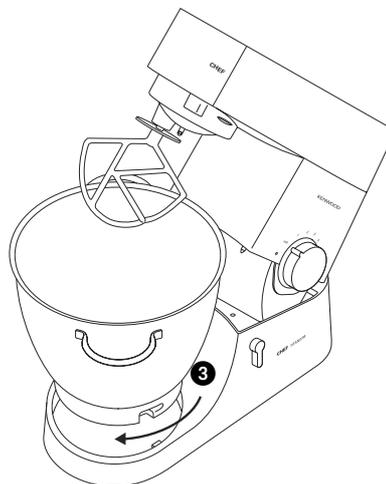
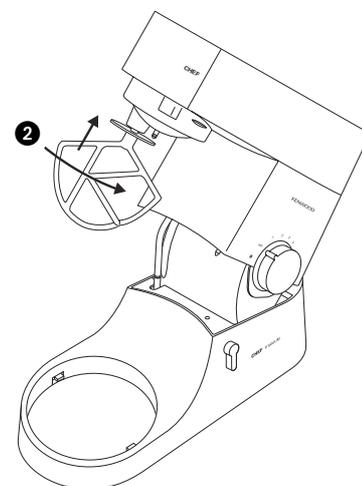
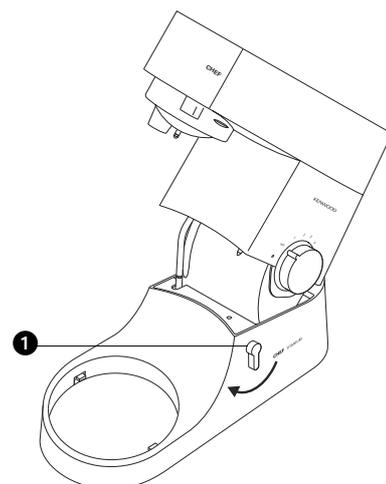
MAJOR

- 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.

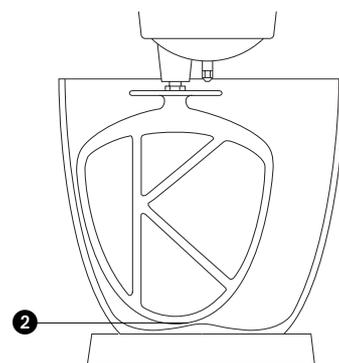
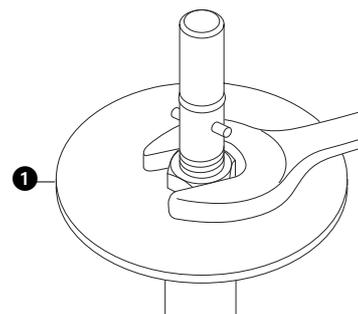
soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

- 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.

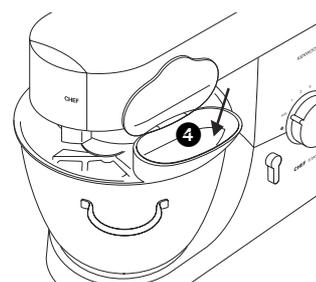
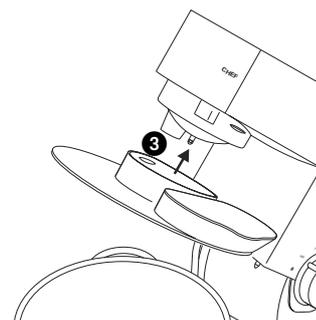
soluzione • L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e rizelezionare 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**

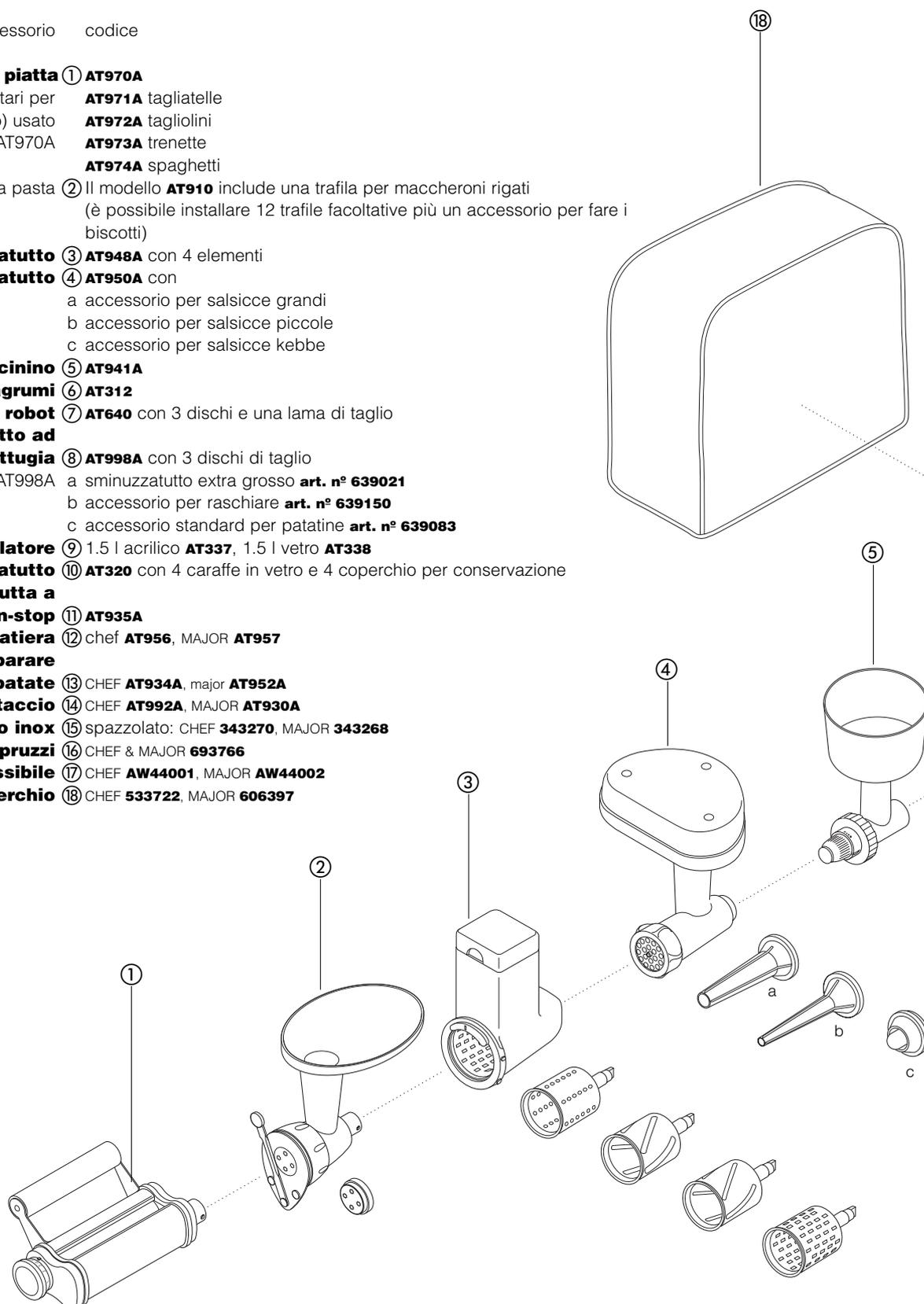
**colino e setaccio** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

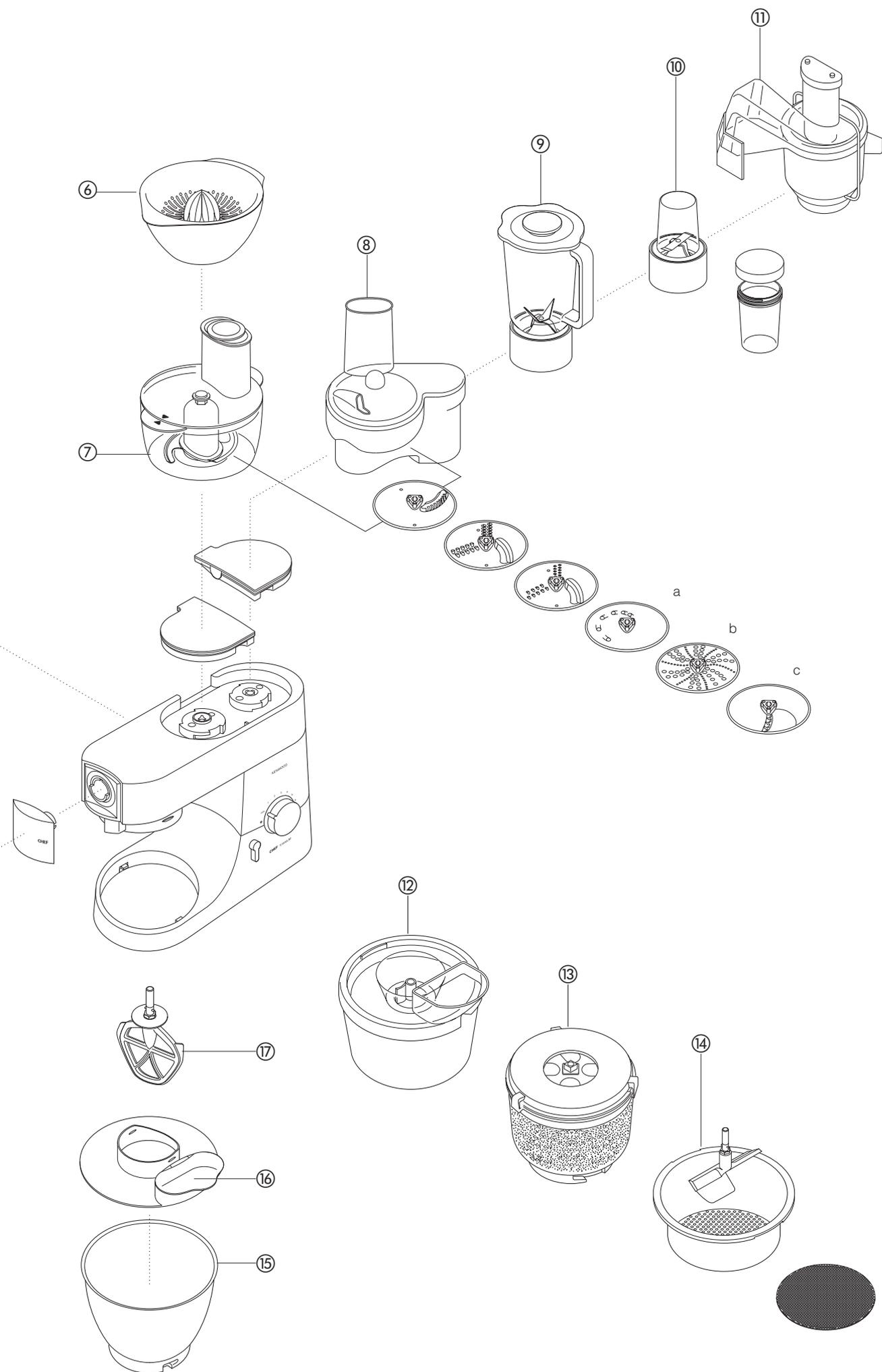
**vaschette acciaio inox** ⑮ spazzolato: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

**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**

- Spegnerne 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.

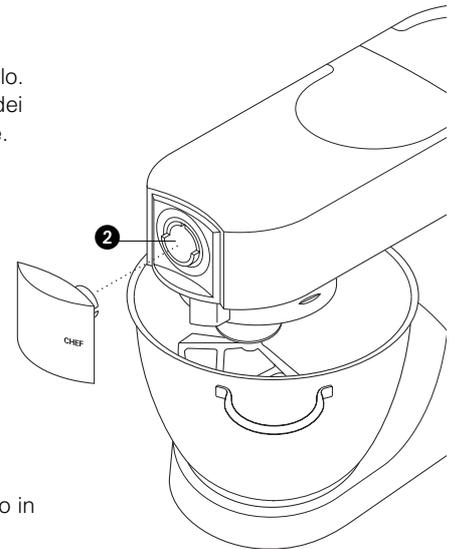
## **manutenzione e assistenza tecnica**

- 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 cucchiaini) 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.