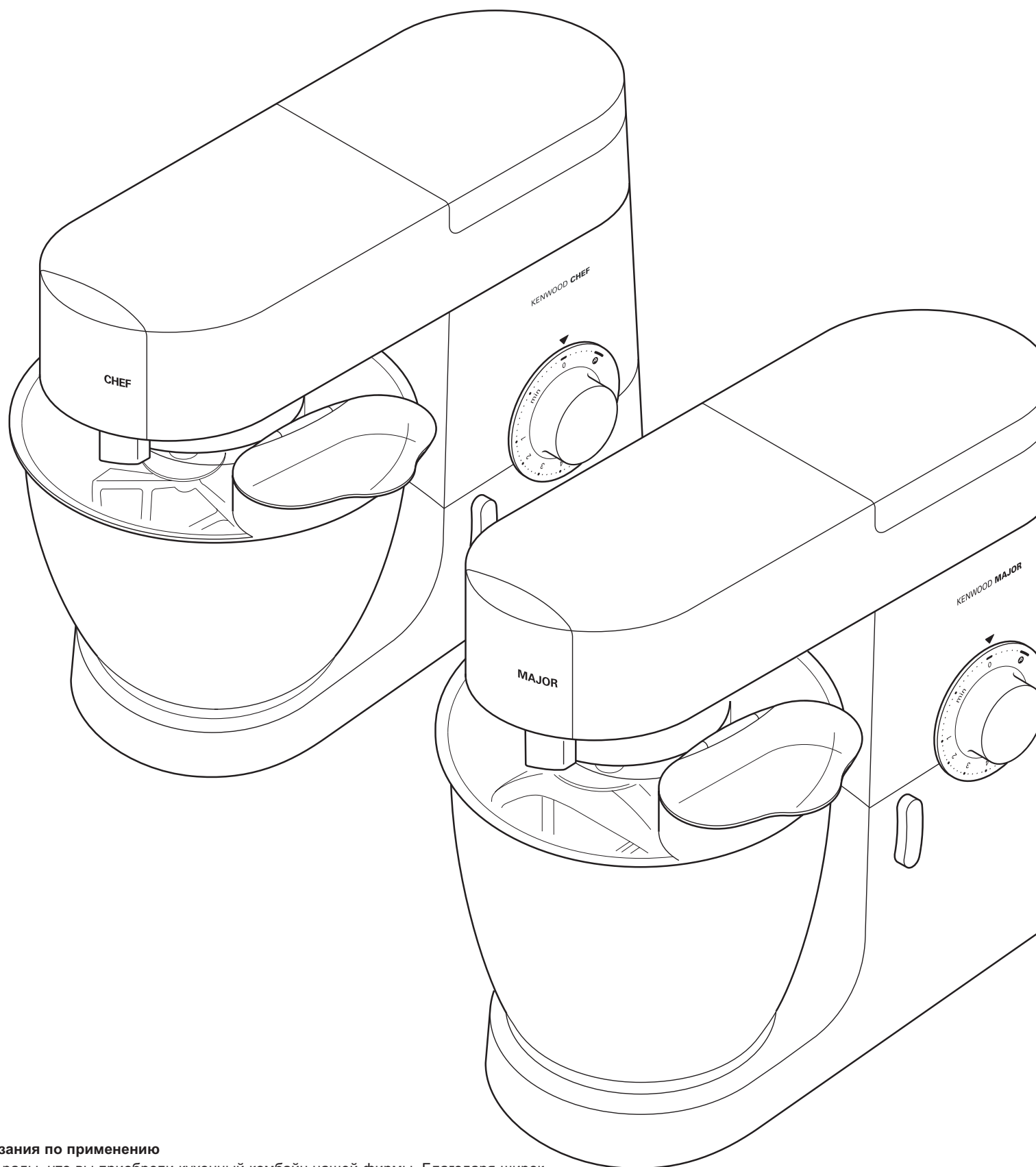


KENWOOD

Кухонный комбайн

**Chef and Major
KMC570 series**



Указания по применению

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широк ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие. Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

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.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- 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 пользоваться или играть с прибором.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, предоставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Наш кухонный комбайн разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

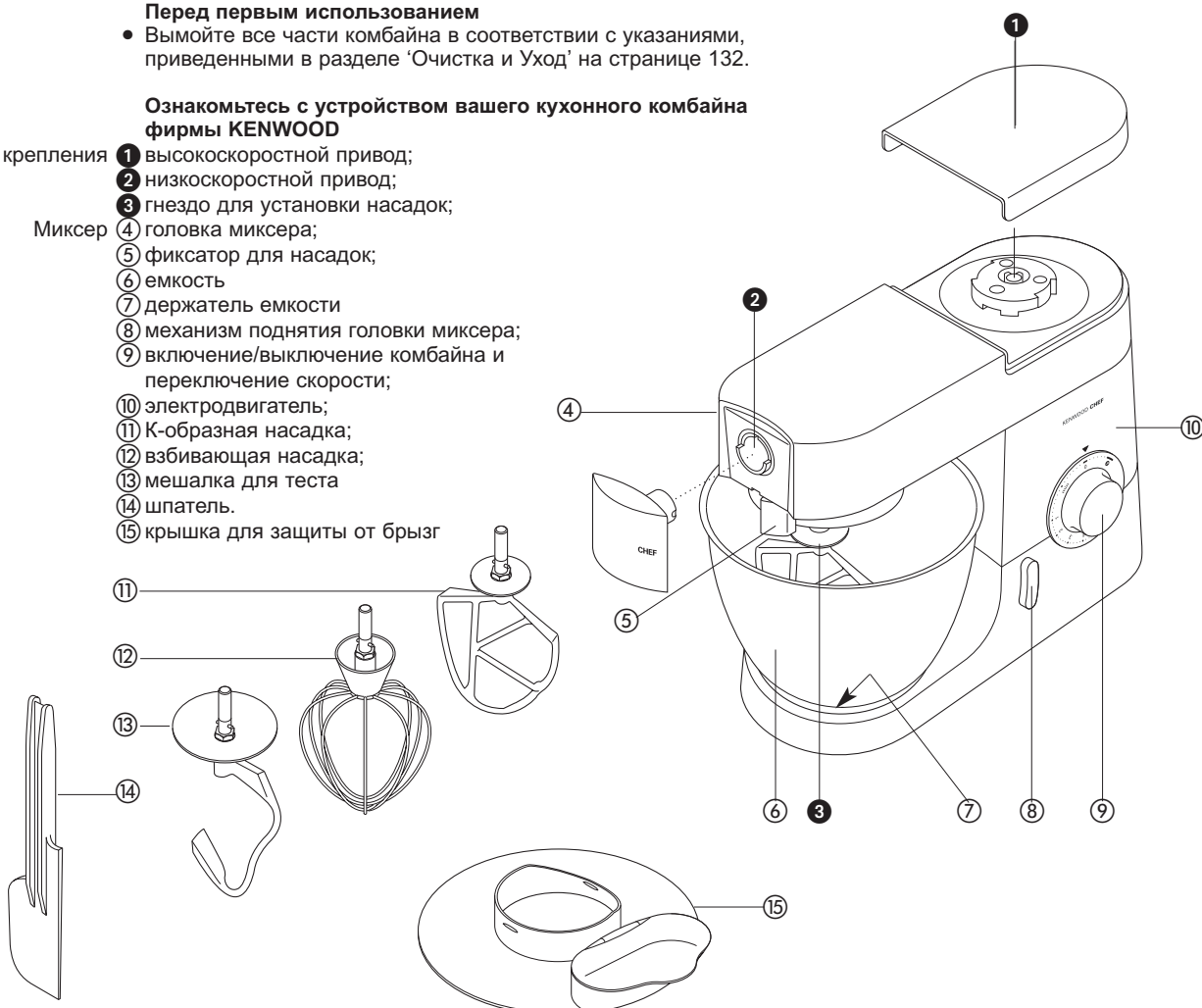
- Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 132.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления

Миксер

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 низкоскоростной привод;
- 3 гнездо для установки насадок;
- 4 головка миксера;
- 5 фиксатор для насадок;
- 6 емкость
- 7 держатель емкости
- 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.
- 15 крышка для защиты от брызг



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

- 1 Поверните рычаг поднятия головки миксера **1** против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Поверните насадку до упора **2**, затем надавите на нее.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**.
- 4 Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
 - Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение **P**.
- 6 Открутите ее.

Для удаления насадки

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:

Модель CHEF

MAJOR

кондитерские изделия из

песочного теста

густое дрожжевое тесто

жидкое дрожжевое тесто

смесь для фруктового торта

яичные белки

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

- Масса муки: 910 г
- Масса муки: 1,5 кг
- Общая масса: 2,4 кг
- Масса муки: 2,6 кг
- Общая масса: 5 кг
- Общая масса: 4,55 кг - 10 фунтов
- 16

Скорости **4**

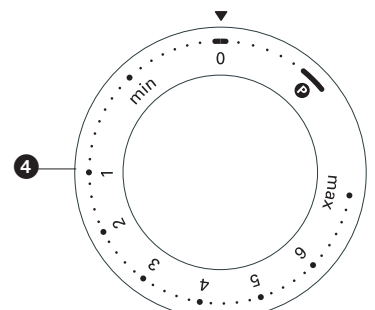
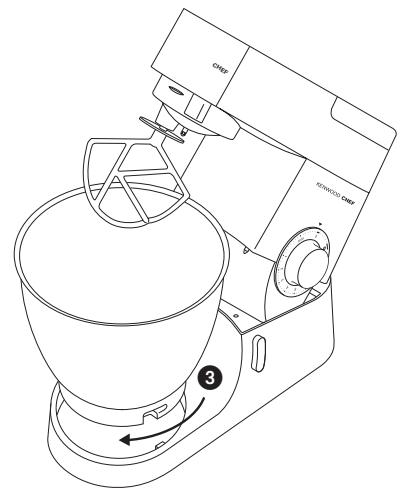
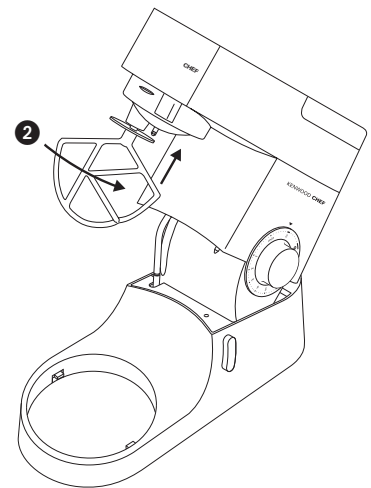
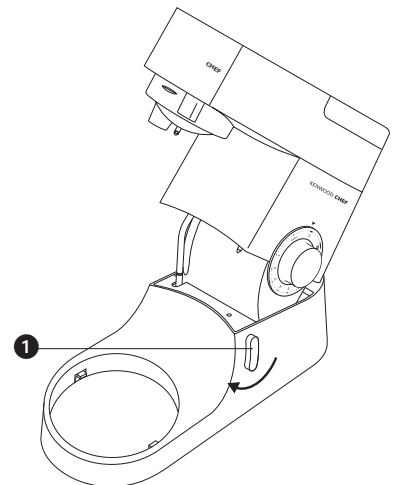
К-образная насадка

- **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **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

Мешалка для теста:

- Постепенно увеличивайте скорость до отметки 'max'.
- Начинайте на минимальной отметке 'min' и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

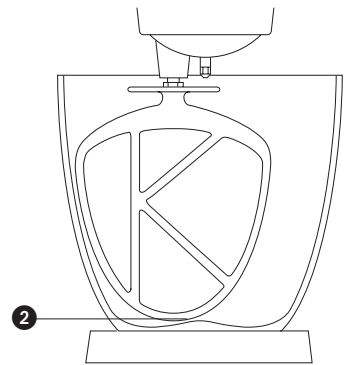
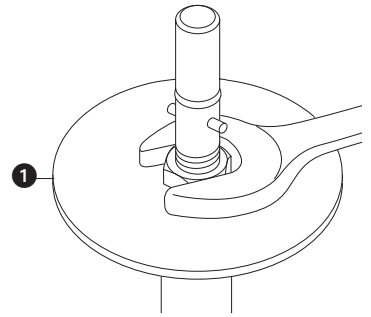
- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

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.

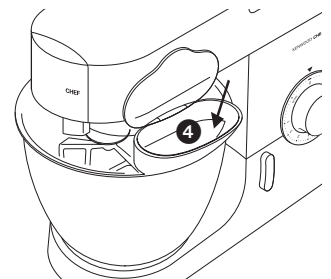
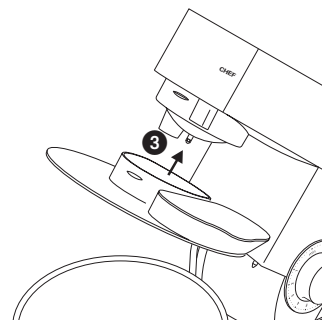
неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- устранение неисправности • Приобретенный вами миксер комплектуется устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонного комбайна. Если подобное случится, выключите миксер и отсоедините вилку шнура от сети. Удалите из него часть ингредиентов для уменьшения нагрузки. Через несколько минут вновь вставьте вилку сетевого шнура в розетку и снова выберите скорость вращения. Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время.



Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

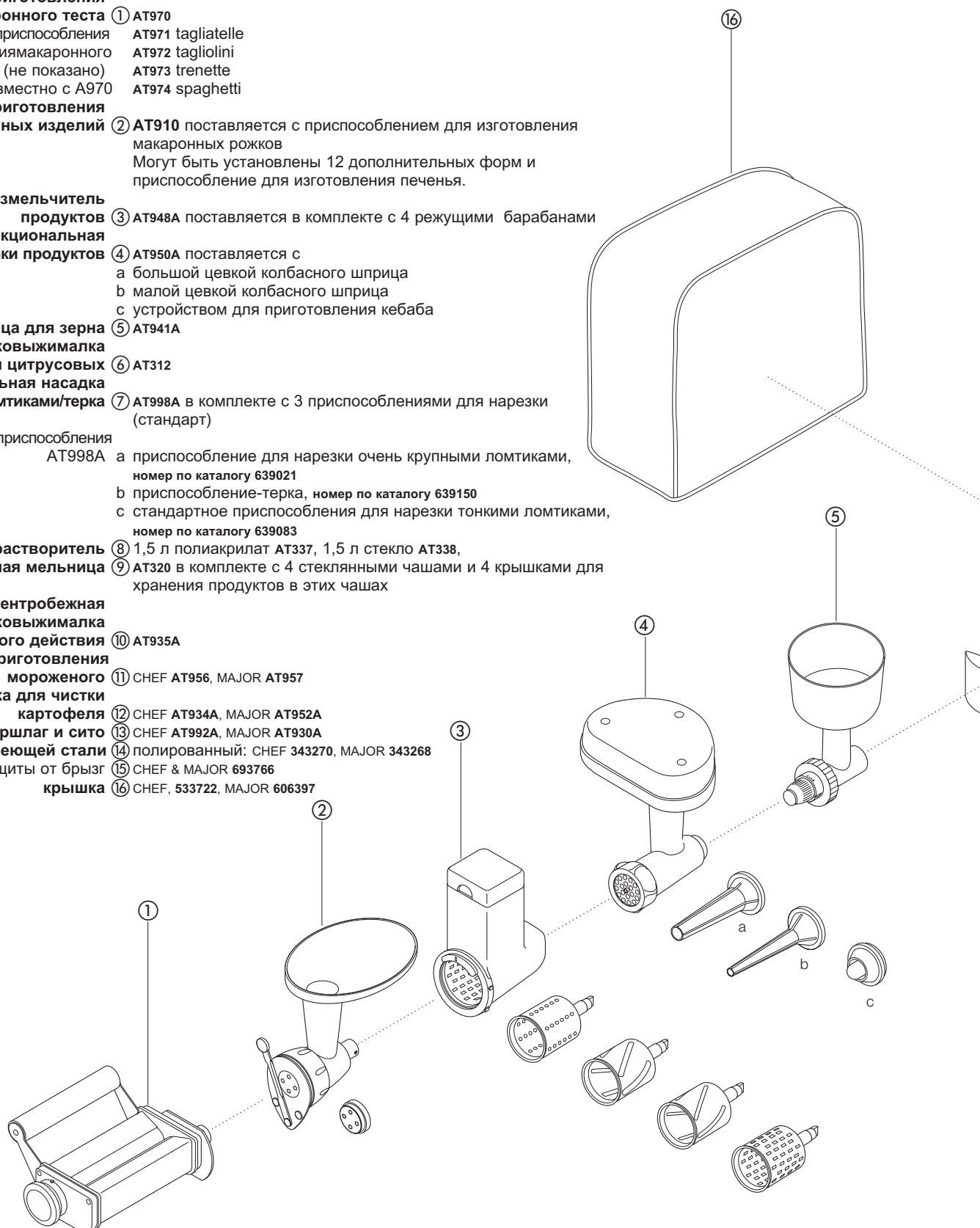
- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте брызгозащитный щиток на нижнюю часть головки миксера ❸, добившись его полной посадки. Шарнирная секция должна быть расположена, как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя ❹.
- Для выполнения смены насадок ограничитель разбрызгивания снимать не требуется.
- 6 Снимите ограничитель разбрызгивания. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.

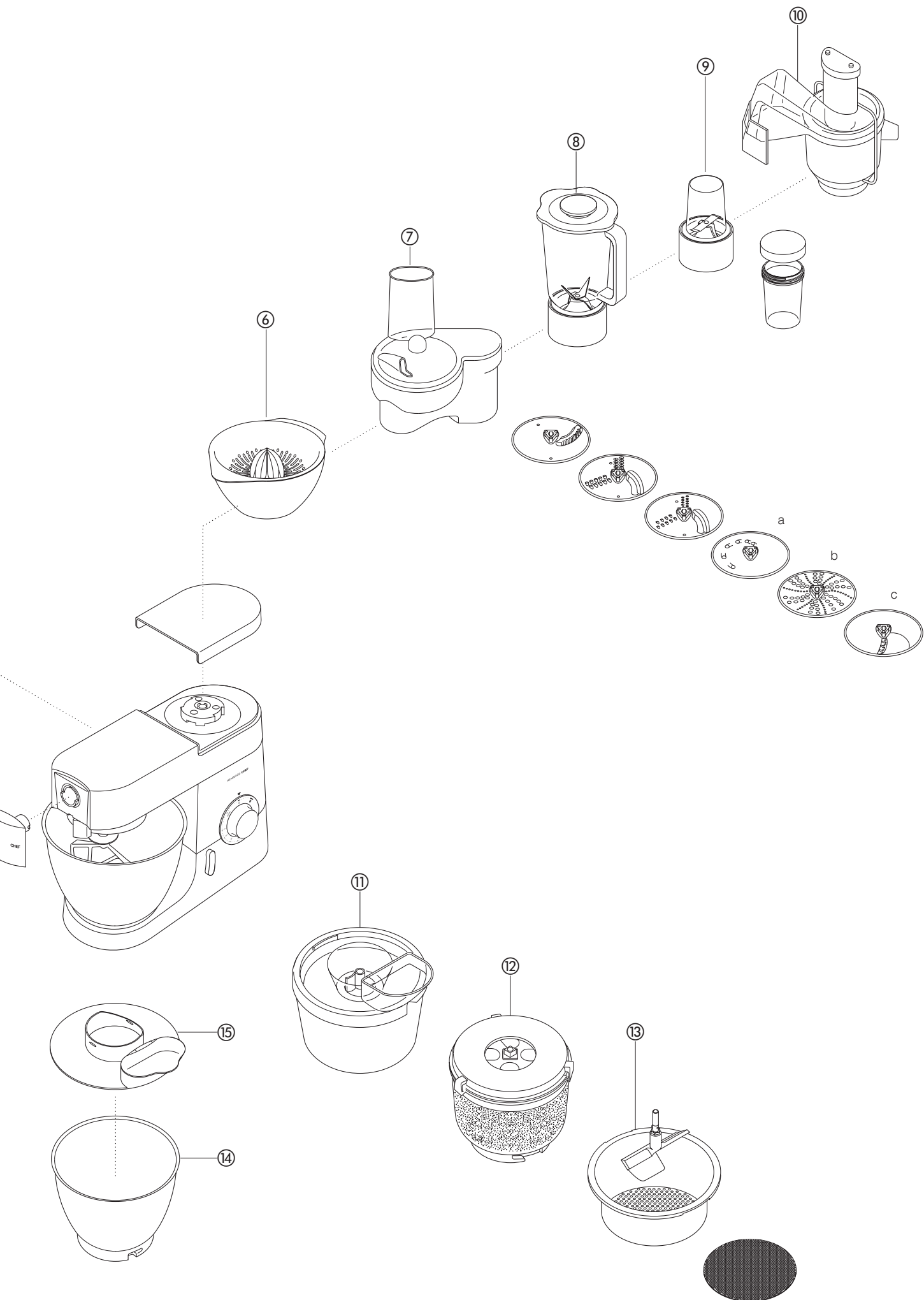


Насадки для кухонного комбайна

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

приспособления	код приспособления
насадка для приготовления макаронного теста	① AT970
дополнительные приспособления для приготовления макаронного теста (не показано)	AT971 tagliatelle
	AT972 tagliolini
	AT973 trenette
используется совместно с A970	AT974 spaghetti
насадка для приготовления макаронных изделий	② AT910 поставляется с приспособлением для изготовления макаронных рожков Могут быть установлены 12 дополнительных форм и приспособление для изготовления печенья.
ротационный измельчитель продуктов	③ AT948A поставляется в комплекте с 4 режущими барабанами
насадка для рубки продуктов	④ AT950A поставляется с a большой цевкой колбасного шприца b малой цевкой колбасного шприца c устройством для приготовления кебаба
мельница для зерна	⑤ AT941A
соковыжималка для цитрусовых	⑥ AT312
профессиональная насадка для нарезки ломтиками/терка	⑦ AT998A в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт)
дополнительные приспособления	AT998A a приспособление для нарезки очень крупными ломтиками, номер по каталогу 639021 b приспособление-терка, номер по каталогу 639150 c стандартное приспособления для нарезки тонкими ломтиками, номер по каталогу 639083
чаша-растворитель	⑧ 1,5 л полиакрилат AT337, 1,5 л стекло AT338,
универсальная мельница	⑨ AT320 в комплекте с 4 стеклянными чашами и 4 крышками для хранения продуктов в этих чашах
центробежная соковыжималка непрерывного действия	⑩ AT935A
сбивалка для приготовления мороженого	⑪ CHEF AT956, MAJOR AT957
насадка для чистки картофеля	⑫ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
дуршлаг и сито	⑬ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
чаши из нержавеющей стали	⑭ полированный: CHEF 343270, MAJOR 343268
крышка для защиты от брызг	⑮ CHEF & MAJOR 693766
крышка	⑯ CHEF, 533722, MAJOR 606397





ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном адаптере 2. при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.

силовой блок, крышки на установочных адаптерах

- Протереть влажной салфеткой и просушить.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

чаша

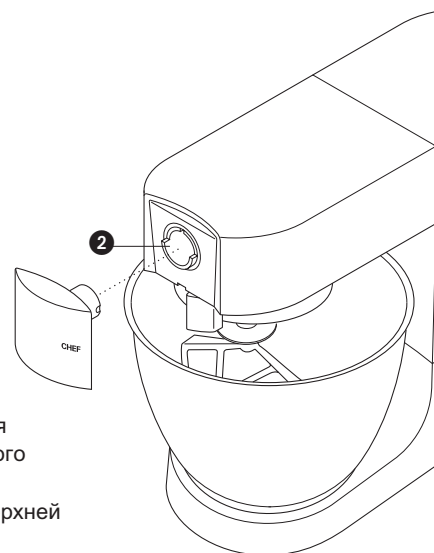
- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.

насадки

- Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).
- Вымыть вручную и затем тщательно высушить, или вымыть в посудомоечной машине.

крышка для защиты от брызг

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.



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 жидкое дрожжевое тесто

- | | |
|--|---|
| Ингредиенты | • 2,6кг обычной муки |
| Данное количество указано для серии КМС500. Для серии КММ700 уменьшите количества наполовину и добавляйте всю муку за один прием | • 1,3л молока |
| | • 300г сахара |
| | • 450г маргарина |
| | • 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей |
| | • 6 разбитых яиц |
| Способ приготовления | • 5 щепоток соли |
- 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 сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
 - 7 Выпекайте *батоны* при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а *булочки* - 15 минут.
 - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.
- Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.

Торт с клубникой и абрикосами

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| Ингредиенты: Бисквитное тесто | • 3 яйца |
| Начинка и украшение | • 75г сахарная пудра |
| | • 75г обычной муки |
| | • 150мл двойные сливки |
| | • сахар по вкусу |
| Способ приготовления | • 225г клубники |
| | • 225г абрикосов |
- 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.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

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.

морковный суп с кориандром

- ингредиенты
- 25 г сливочного масла
 - 1 мелко нарезанная луковица
 - 1 зубчик мелко измельченного чеснока
 - 480 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,2 л
 - 600 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,5 л
 - холодный куриный бульон
 - 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
 - соль и перец
- способ приготовления
- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
 - 2 Поместите морковь в блендер, добавьте лук и чеснок. Добавьте в количестве, достаточном для достижения максимальной отметки 1,2 или 1,5, указанной на колбе. Установите крышку и заглушку отверстия для заполнения.
 - 3 Перемешивать на максимальной скорости в течение 5 с для получения супа с крупными кусочками или дольше, если вы хотите получить суп, похожий на суп-пюре.
 - 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
 - 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.