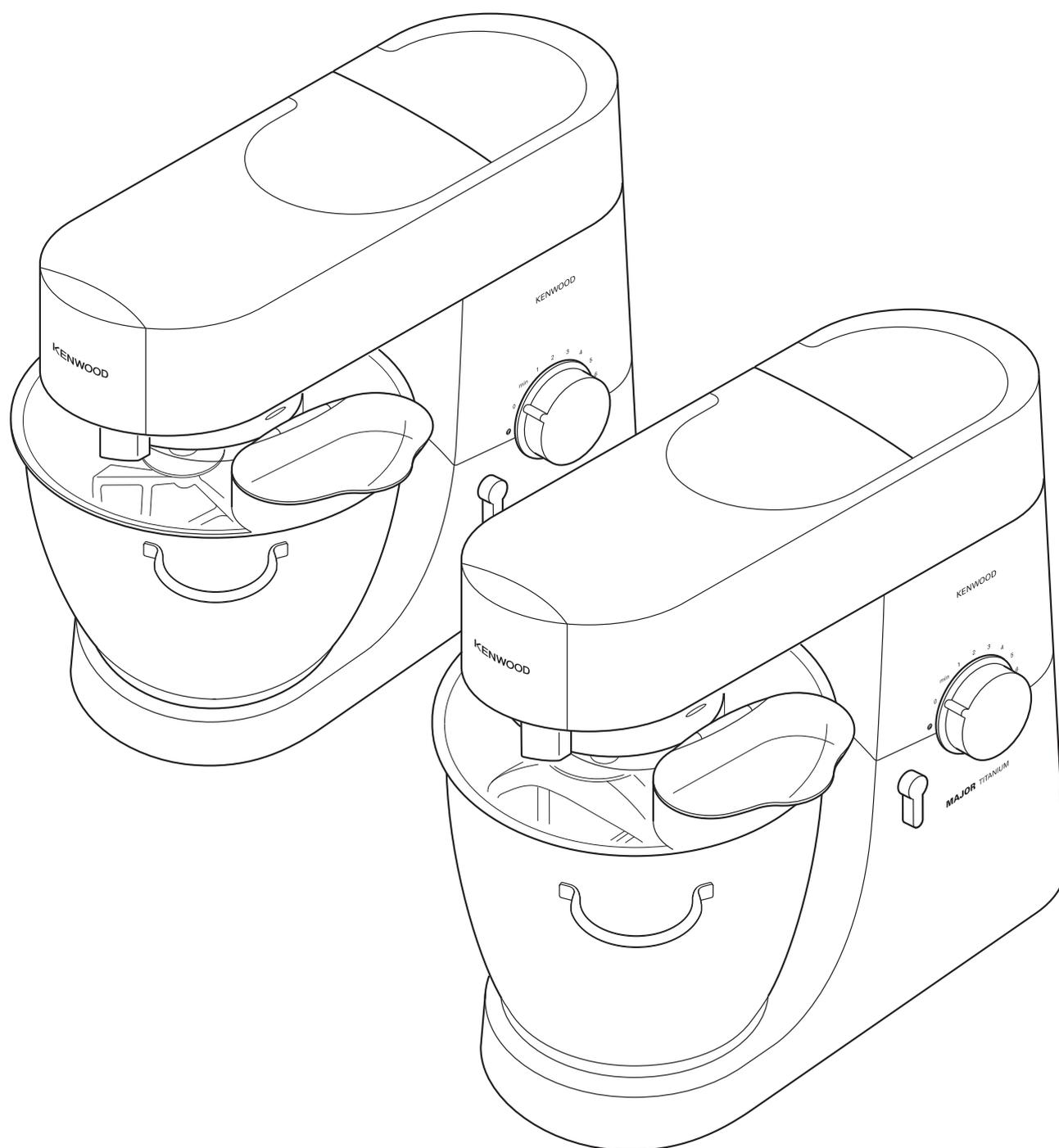


KENWOOD

Chef KMC010 series



Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это 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 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 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не включайте миксер, если головка находится в поднятом положении.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- 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.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

1 высокоскоростной привод;

2 установочный адаптер со средней скоростью вращения;

3 низкоскоростной привод;

4 гнездо для установки насадок;

Миксер

5 головка миксера;

6 фиксатор для насадок;

7 емкость;

8 опорная прокладка для чаши;

9 механизм поднятия головки миксера;

10 включение/выключение комбайна и переключение скорости;

11 электродвигатель;

12 К-образная насадка;

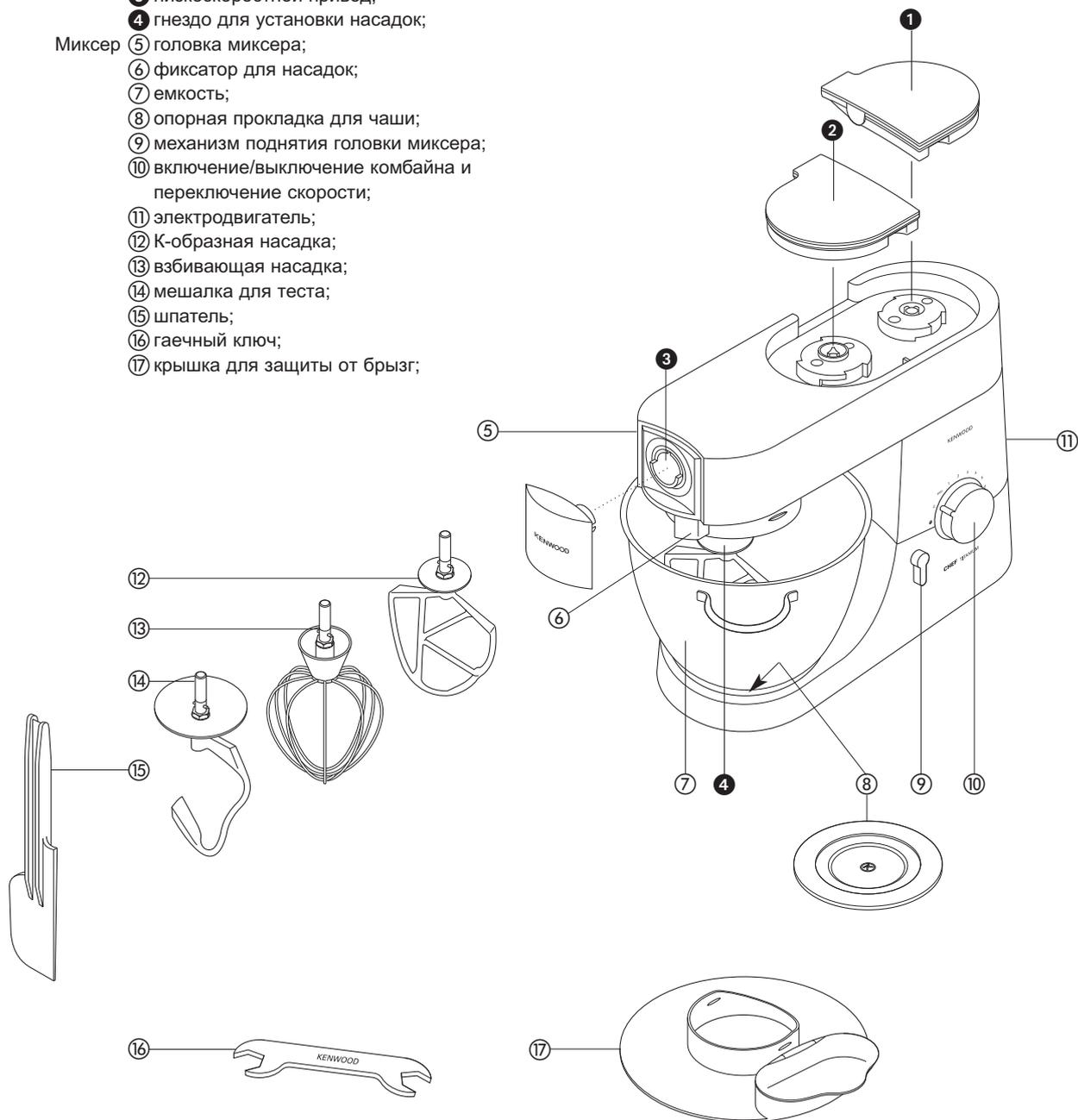
13 взбивающая насадка;

14 мешалка для теста;

15 шпатель;

16 гаечный ключ;

17 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 подъема головки по часовой стрелке **1** и поднимите головку миксера до упора. Удостоверьтесь, что опорная прокладка для чаши установлена правильно - обозначение **Ⓚ** на лицевой стороне.
- 2 Подать ее вверх до упора **2**, затем повернуть.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**
- 4 Немного приподнимите головку миксера, а затем поверните рычаг подъема головки миксера по часовой стрелке и опустите головку миксера до упора.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
 - Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение **P**
- 6 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- 7 Поверните и снимайте.

Как установить насадку

Для удаления насадки

Полезные советы

Важно

- 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

- 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:

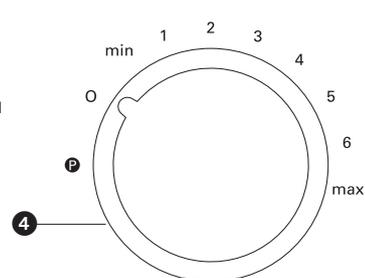
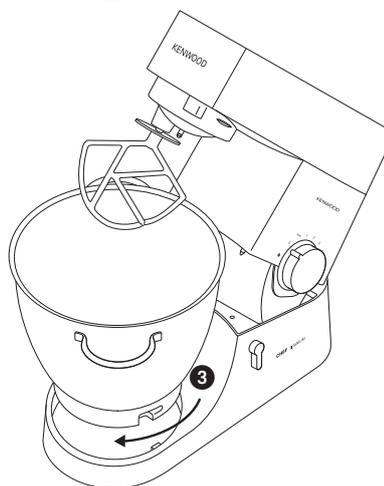
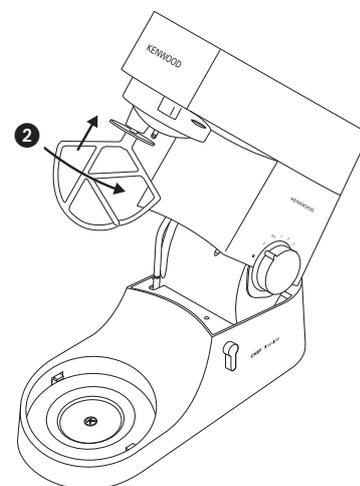
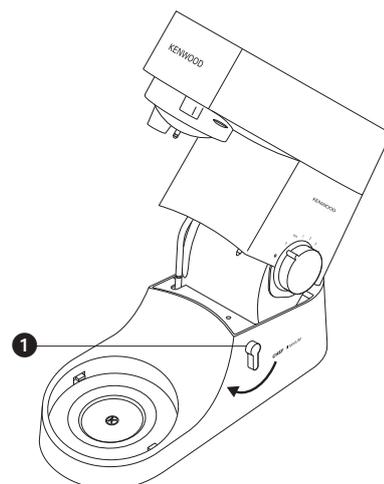
Модель CHEF	MAJOR
Мука: 680 г	Мука: 910 г
Мука: 1,36 кг	Мука: 1,5 кг
Общая масса: 2,18 кг	Общая масса: 2,4 кг
Мука: 1,3 кг	Мука: 2,6 кг
Общая масса: 2,5 кг	Общая масса: 5 кг
Общая масса: 2,72 кг	Общая масса: 4,55 кг
12 штук	16 штук

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** • Постепенно увеличивайте скорость до отметки "max".
- Мешалка для теста:** • Начинать на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.
- При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора. Основные этапы:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти касаться** дна чаши **1**.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку **2**, чтобы можно было регулировать положение вала **3**. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

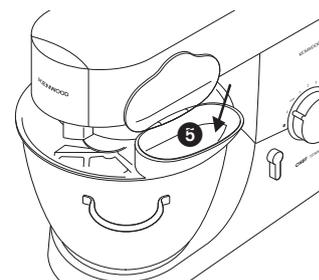
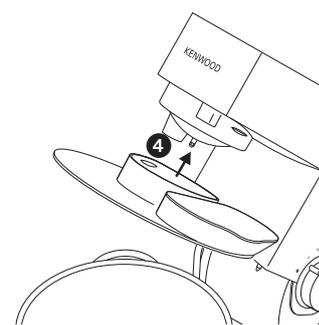
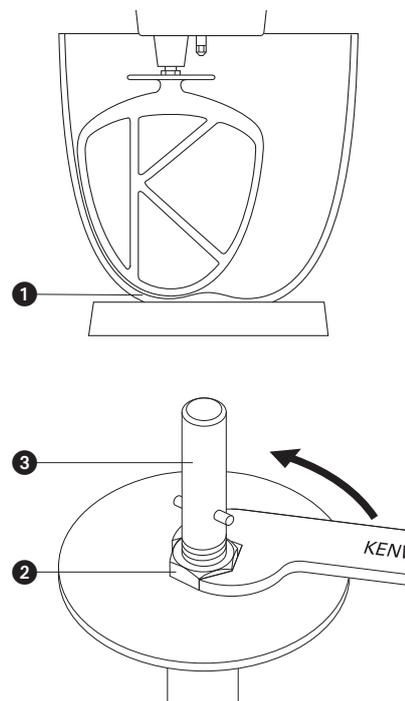
Крюкообразная насадка для вымешивания теста – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- 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 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
- 2 Установите чашу на подставку.
- 3 Плотно наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **4**, и надавите для фиксации. Шарнирную секцию следует расположить так, как показано на рисунке.
- 4 Установите необходимую насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через шарнирную секцию крышки для защиты от брызг, которая висит на специальных петлях **5**.
- Если необходимо поменять насадку, крышку для защиты от брызг снимать не нужно.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, поднимите головку миксера и сдвиньте крышку в бок.

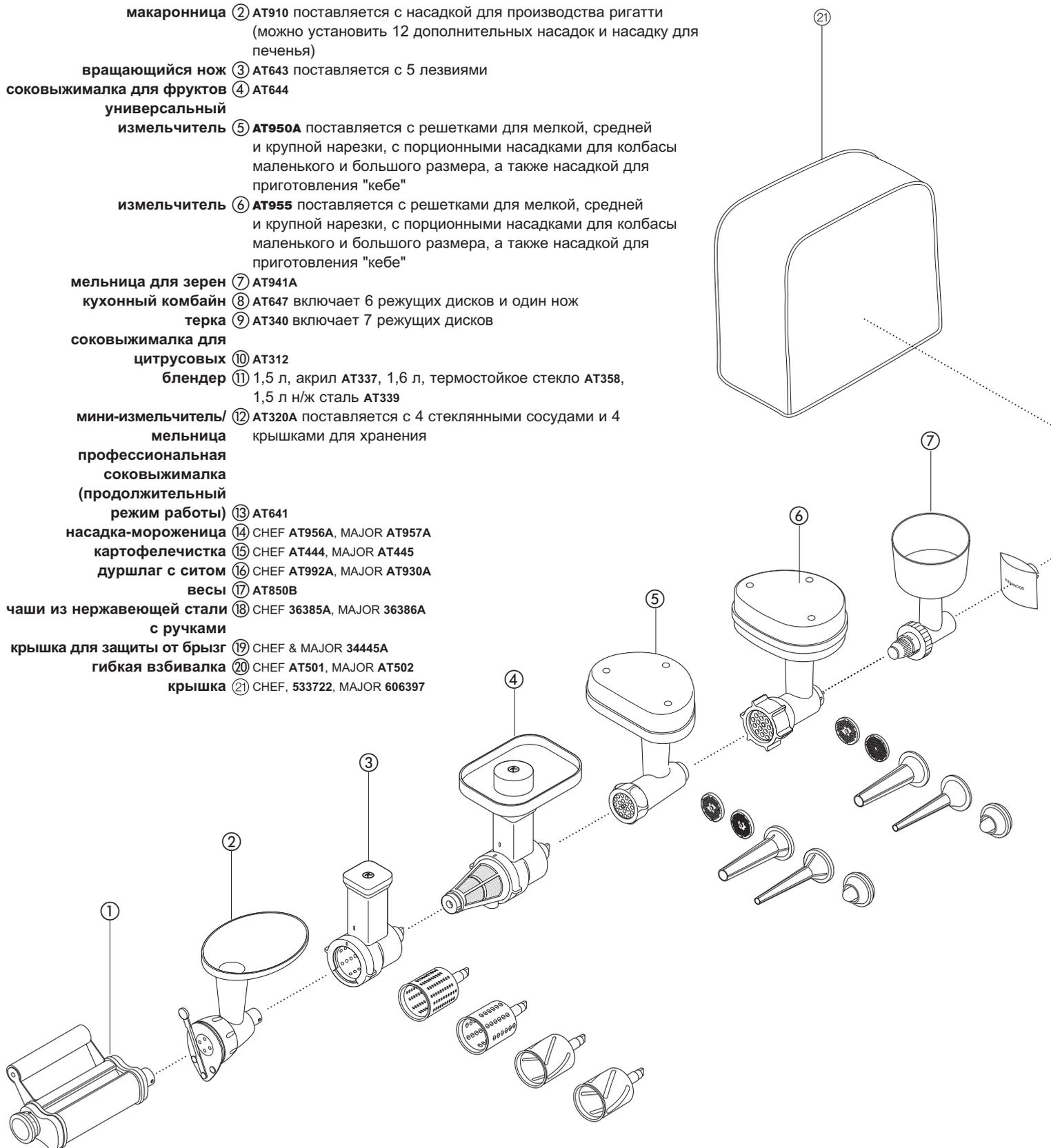


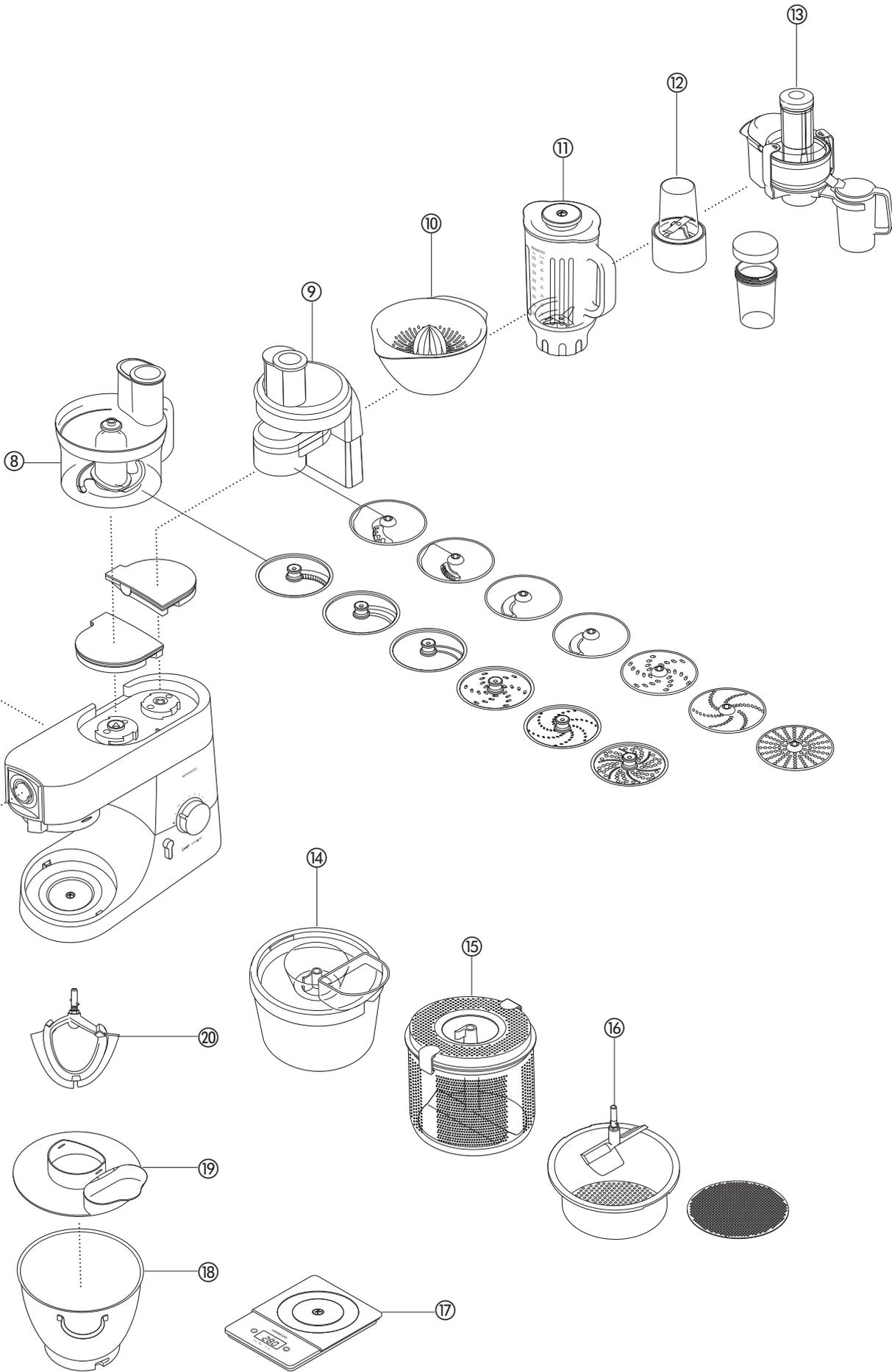
Насадки для кухонного комбайна

Чтобы приобрести насадку, которая не входит в комплект поставки, см. информацию в разделе "Обслуживание покупателей"

приспособления код приспособления

- Плоская макаронница** ① АТ970А
 Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показаны) используется совместно с АТ970А
макаронница ② АТ910 поставляется с насадкой для производства ригатти (можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для печенья)
вращающийся нож ③ АТ643 поставляется с 5 лезвиями
соковыжималка для фруктов универсальный измельчитель ④ АТ644
измельчитель ⑤ АТ950А поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
измельчитель ⑥ АТ955 поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
мельница для зерен ⑦ АТ941А
кухонный комбайн ⑧ АТ647 включает 6 режущих дисков и один нож
терка ⑨ АТ340 включает 7 режущих дисков
соковыжималка для цитрусовых ⑩ АТ312
блендер ⑪ 1,5 л, акрил АТ337, 1,6 л, термостойкое стекло АТ358, 1,5 л н/ж сталь АТ339
мини-измельчитель/мельница ⑫ АТ320А поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑬ АТ641
насадка-мороженица ⑭ CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картофелечистка ⑮ CHEF АТ444, MAJOR АТ445
дуршлаг с ситом ⑯ CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
весы ⑰ АТ850В
чаши из нержавеющей стали с ручками ⑱ CHEF & MAJOR 34445А
крышка для защиты от брызг ⑲ CHEF & MAJOR 34445А
гибкая взбивалка ⑳ CHEF АТ501, MAJOR АТ502
крышка ㉑ CHEF, 533722, MAJOR 606397

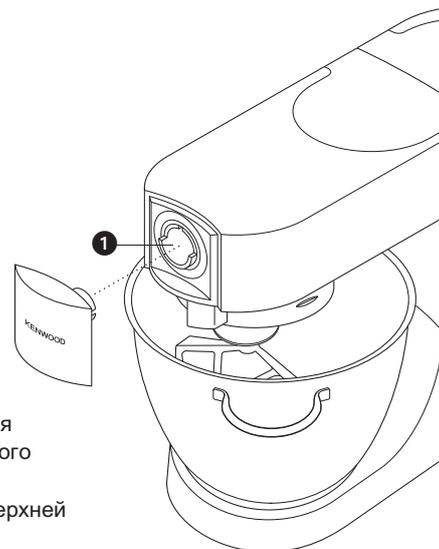




ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

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



- силовой блок, крышки на установочных адаптерах
 - чаша
 - приспособления
 - крышка для защиты от брызг
- Протереть влажной салфеткой и просушить.
 - Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.
 - 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.
 - Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).
 - Вымойте руками и тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.
 - Мойте только руками и тщательно просушивайте.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте,
 - обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
 - Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба.

- Белый хлеб** (*мягкое тесто континентального типа*)
- ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 взбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Эти количества для моделей Major. В модели Chef загружать вдвое меньше, муку добавлять в один прием
- способ приготовления
- 1 Распотите 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 взбитые 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.

- 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 в муку.
 - 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.

- «павлова»**
- ингредиенты
- белок 3 крупных яиц
 - 175 г сахарной пудры
 - 275 мл двойных сливок
 - свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви
- способ приготовления
- 1 Взбить яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».
 - 2 Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбить.
 - 3 Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.
 - 4 Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение регулятора духовки «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение регулятора духовки «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.
 - 5 Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павлова» и украсить фруктами.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

восхитительный шоколадный кекс

- ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
 - 250 г сахарной пудры
 - 4 яйца
 - 5 мл (1 чайная ложка) растворимого кофе, растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горячей воды
 - 30 мл (2 столовых ложки) молока
 - 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
 - 50 г молотого миндаля
 - 100 г самоподнимающейся муки
 - 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
 - 50 г несладкого какао-порошка

- способ приготовления
- 1 Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
 - 2 Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и снять остатки теста с насадки.
 - 3 Смешать растворимый кофе, молоко и миндальную эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
 - 4 Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь и выпекать кексы при 180°C (положение регулятора духовки «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
 - 5 Перевернуть формы и охладить на решетке.

шоколадная начинка «мусселин»

- ингредиенты
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
 - 225 мл двойных сливок

- способ приготовления
- 1 Растопите шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
 - 2 Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
 - 3 После того, как шоколад растает, прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
 - 4 Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.

Маринад из перцев чили

- Ингредиенты
- 200 г (7 унций) охлажденного жидкого меда (поставить на ночь в холодильник)
 - 1 зеленый перец чили (целый)
 - 5 мл (1 чайная ложка) арахисового масла с кусочками арахиса
 - приправы

- Способ приготовления
- 1 Положите все ингредиенты в мини-измельчитель/измельчитель.
 - 2 Установите насадку на миксер и распределите все ингредиенты вокруг ножа.
 - 3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готов к употреблению.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800109/1