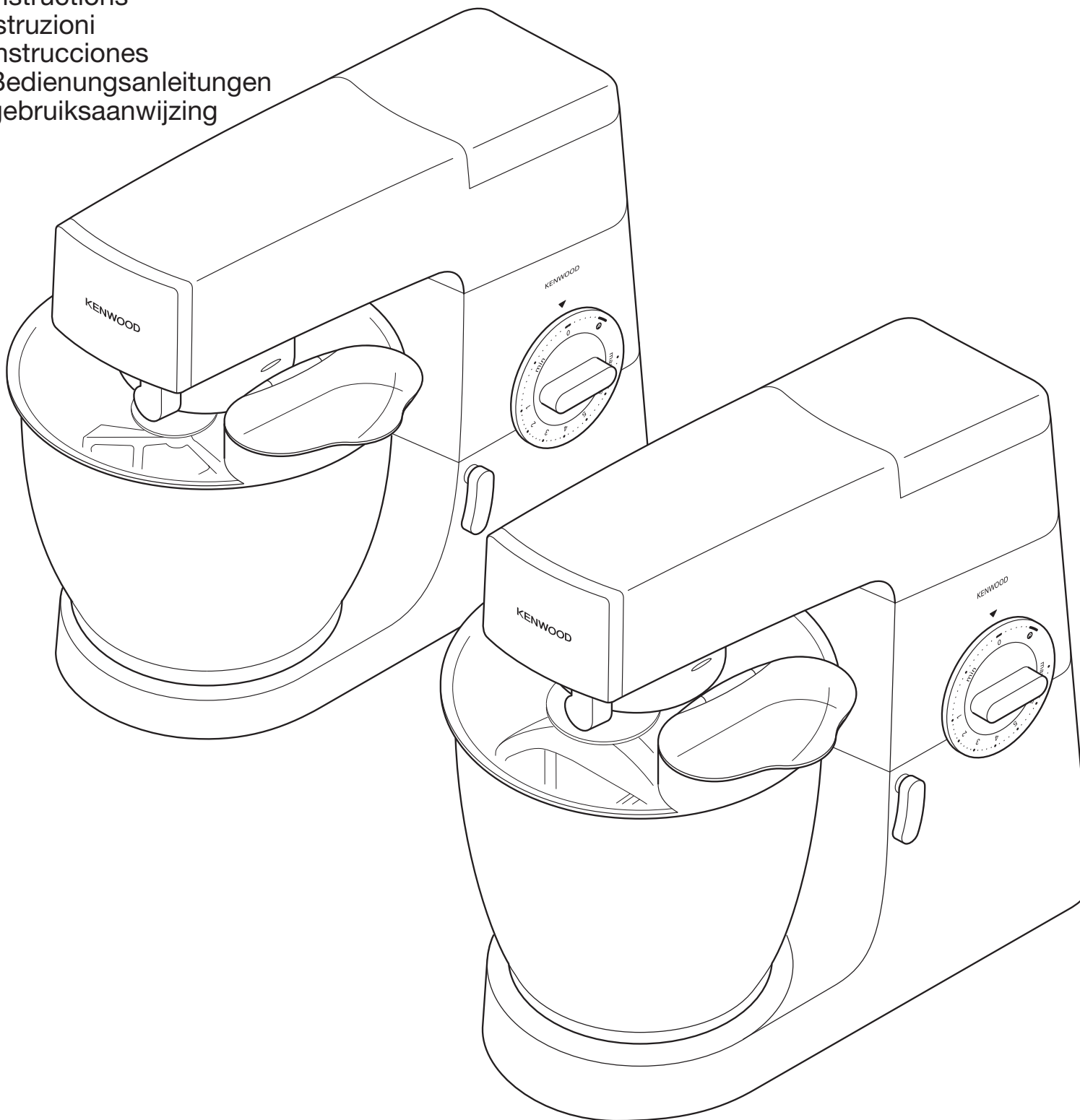


KENWOOD

Chef KM330/KM350 series Major KM630/KM650 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Kenwood

Norsk

side 94 Bruksanvisning

Gratulerer med kjøpet av Kenwood. Med et så stort utvalg av tilbehør, er den mer enn bare en mikser. Det er en kjøkkenkunstner-maskin. Vi håper du vil ha stor glede av den. Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Suomi

sivu 104 käyttöohjeet

Onnittelut Kenwood-ostoksen johdosta! Koneeseen kuuluu niin suuri määrä erilaisia laitteita, että se on todellakin paljon enemmän kuin pelkkä vatkain. Tämä yleiskone on alansa viimeisintä huutoa ja toivotamme teille miellyttäviä työhetkiä sen parissa. Vahva. Luotettava. Monipuolinen. Kenwood.

Türkçe

sayfada 114 kullanım yönergeleri

Kenwood karıştırıcıyı seçtiğiniz için tebrikler. Kenwood'un kapsamlı ek parça dizisi istediğiniz yiyeceği hazırlama olanağı verir. Kenwood yalnızca bir karıştırıcı ağıt değil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız. Kenwood sağlam, güvenilir ve kullanışlıdır.

Cesky

str. 124 návod k použití

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky tak širokému sortimentu příslušenství, které je k dispozici, jste zakoupili víc, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobře sloužit. Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

Magyar

oldal 134 használati utasítás

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatos tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd. Ellenállós, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

Polski

str. 144 Instrukcja użycia

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki niezwykle szerokiemu wyborowi przyborów i nasadek jest to więcej niż mikser. Jest to najnowocześniejszej klasy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że użytkowanie robota będzie dla Państwa czystą przyjemnością. Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

Русский

странице 154 Указания по применению

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.

Ελληνικά

σελίδα 164 οδηγίες χρήσεως

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε. Αντοχή. Αξιοπιστία. Ευκινησία. Kenwood.

عربي

تعليمات ١٧٥ صفحة

نهنكم على شراء جهاز كينود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والاتقان. اننا نأمل تمتعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينود.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

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.
- 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

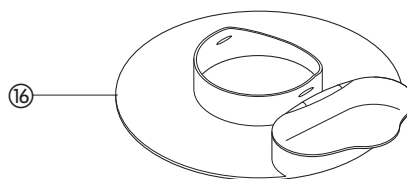
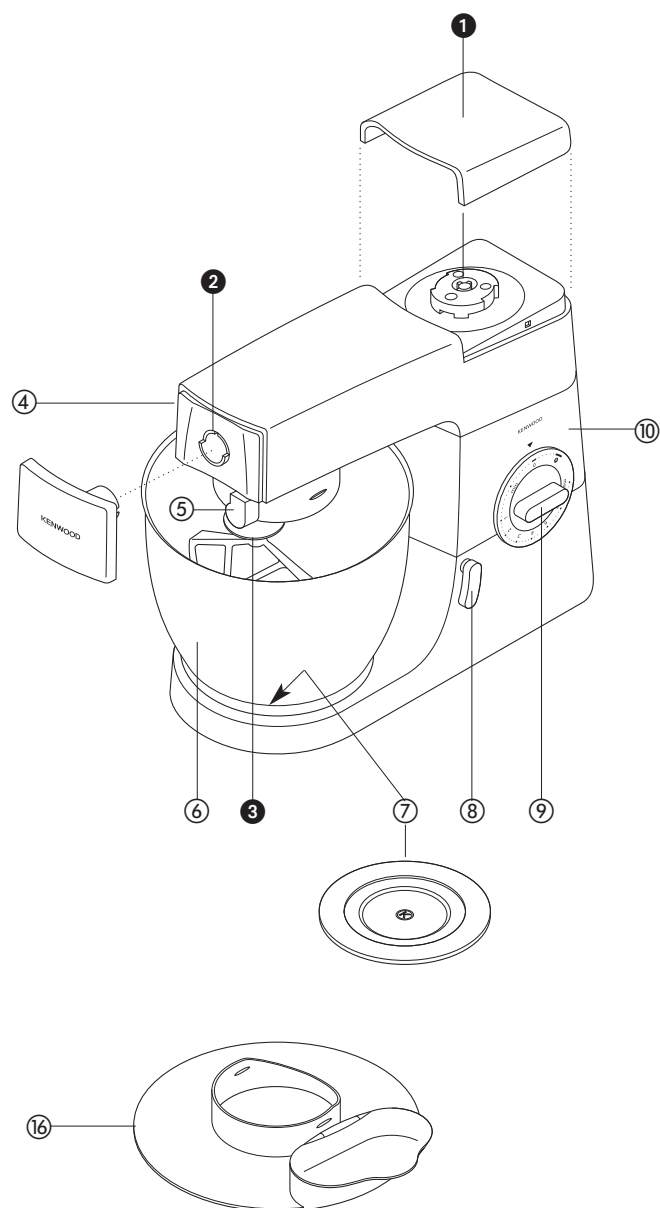
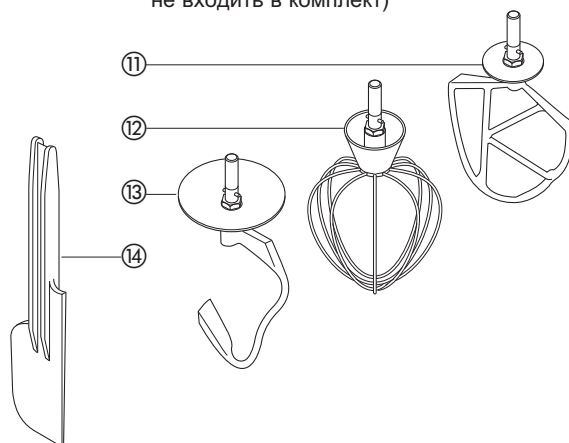
- 1 Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- 2 Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- 3 Выймите все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления ① высокоскоростной привод;
② низкоскоростной привод;
③ гнездо для установки насадок;

Миксер ④ головка миксера;
⑤ фиксатор для насадок;
⑥ емкость;
⑦ опорная прокладка для чаши;
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 гаечный ключ;
⑯ крышка для защиты от брызг (может не входить в комплект)



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 против часовой стрелки и опустите головку миксера до упора.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
- Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение 
- 6 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.

Для удаления насадки 7 Поверните и снимайте.

- 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
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

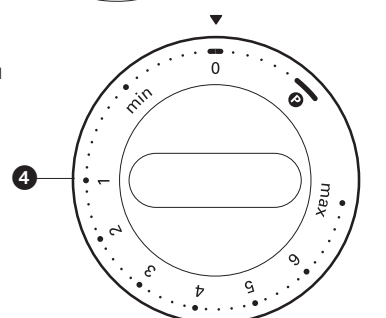
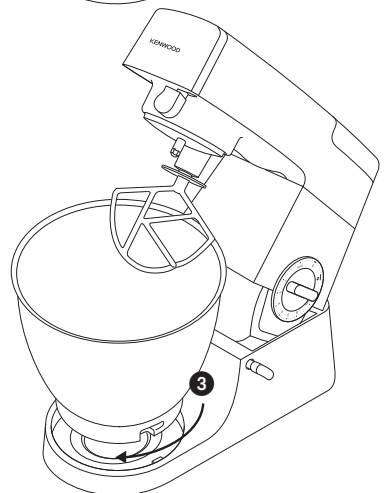
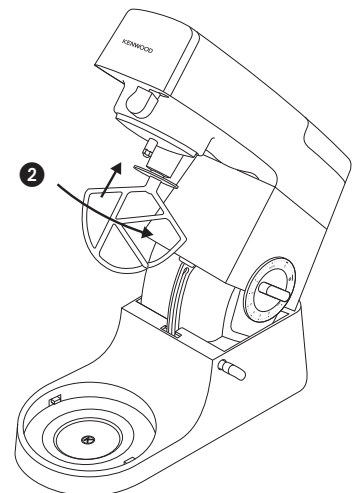
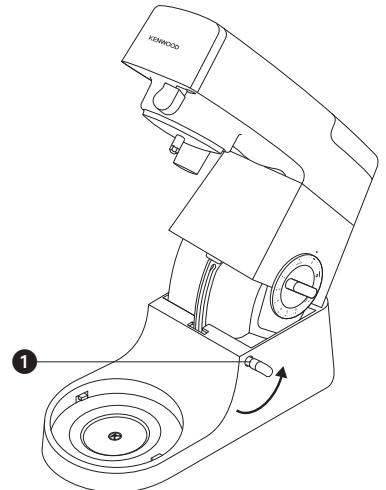
Скорости ④

- 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.

Операции по **очистке** см. на странице 160



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.

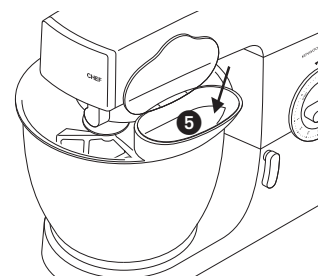
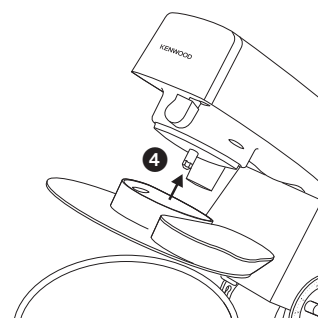
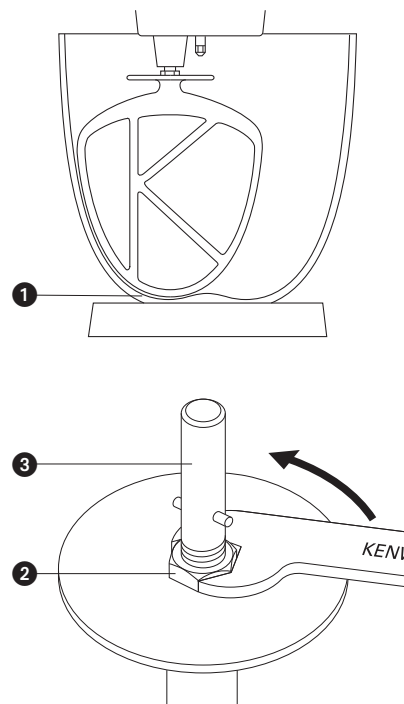
Крюкообразная насадка для вымешивания теста – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

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 (может не входить в комплект)

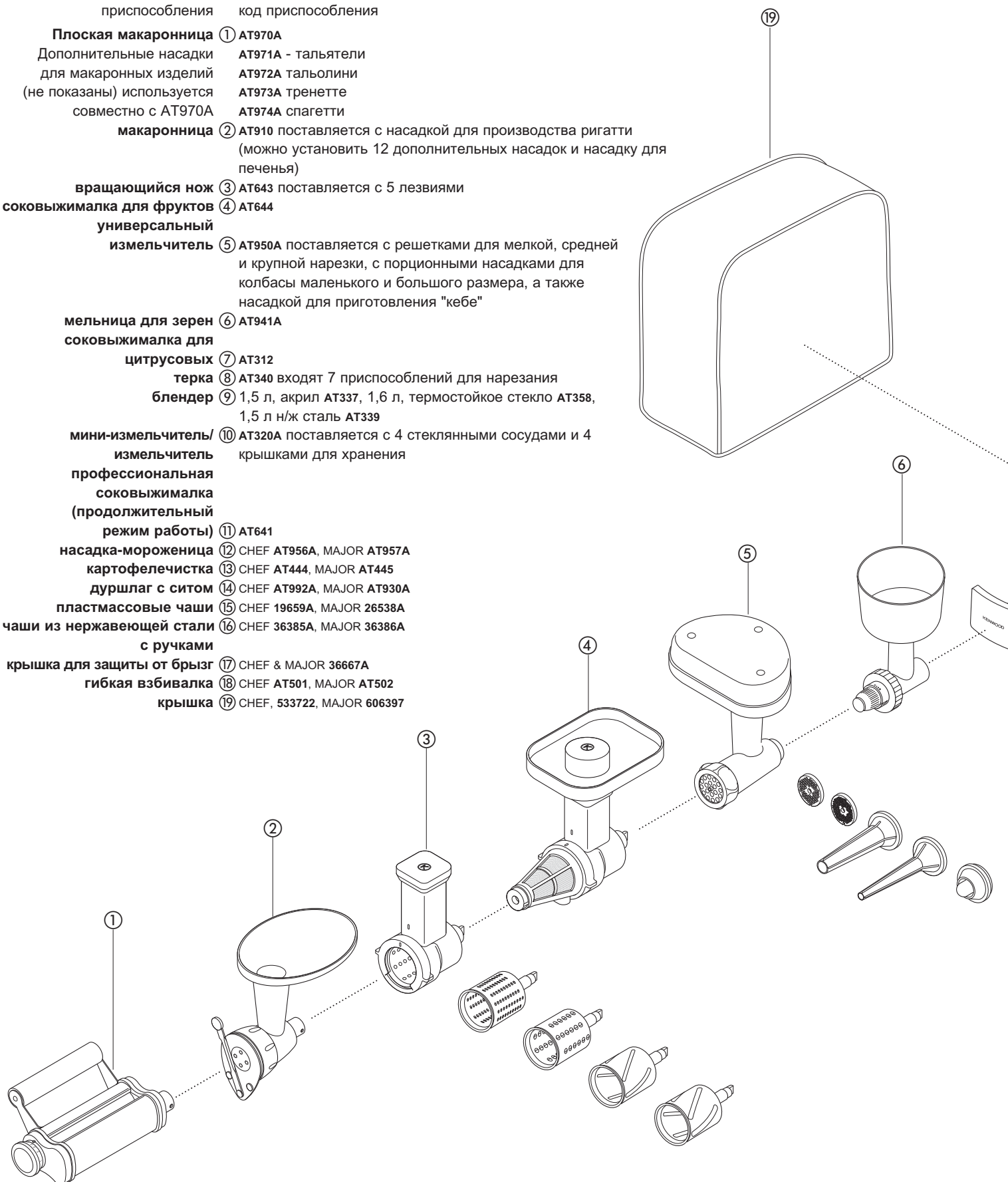
- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
- 2 Установите чашу на подставку.
- 3 Плотнo наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **4**, и надавите для фиксации. Шарнирную секцию следует расположить так, как показано на рисунке.
- 4 Установите необходимую насадку.
- 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.

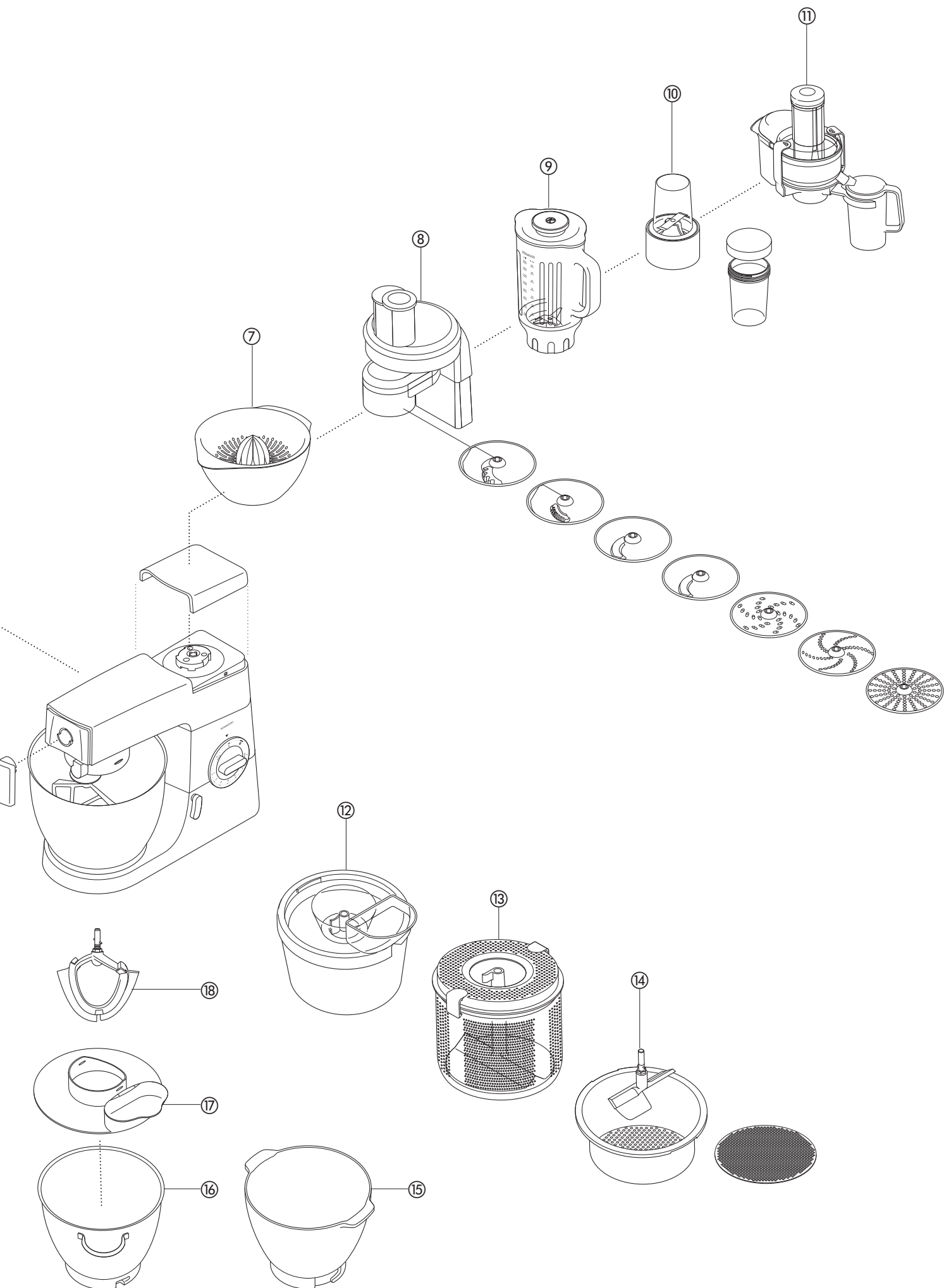


Насадки для кухонного комбайна

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	АТ971А - тальятелли АТ972А тальолини АТ973А тренетте АТ974А спагетти
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 ④	АТ644
универсальный 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"
мельница для зерен ⑥	АТ941А
соковыжималка для цитрусовых ⑦	АТ312
терка ⑧	АТ340 входят 7 приспособлений для нарезания
блендер ⑨	1,5 л, акрил АТ337, 1,6 л, термостойкое стекло АТ358, 1,5 л н/ж сталь АТ339
мини-измельчитель/измельчитель ⑩	АТ320А поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑪	АТ641
насадка-мороженица ⑫	CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картофелечистка ⑬	CHEF АТ444, MAJOR АТ445
дуршлаг с ситом ⑭	CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
пластмассовые чаши ⑮	CHEF 19659А, MAJOR 26538А
чаши из нержавеющей стали ⑯	CHEF 36385А, MAJOR 36386А
с ручками	
крышка для защиты от брызг ⑰	CHEF & MAJOR 36667А
гибкая взбивалка ⑱	CHEF АТ501, MAJOR АТ502
крышка ⑲	CHEF, 533722, MAJOR 606397

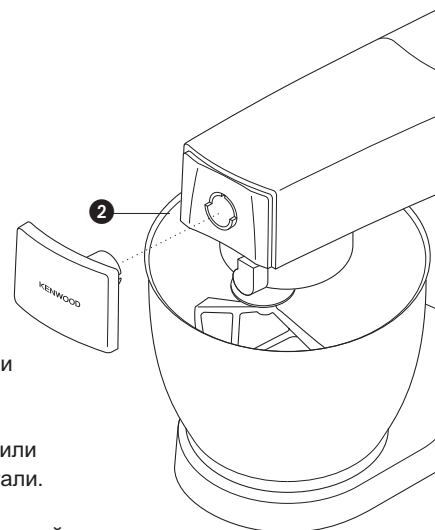




ОЧИСТКА И УХОД

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.

- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине. Во избежание деформации располагайте пластмассовые чаши внутри посудомоечной машины так, чтобы они не плотно прилегали друг к другу.

- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающее средство для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте 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.

приспособления

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.

крышка для защиты от брызг

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 см. на странице 156.

- белый хлеб жидкое дрожжевое тесто**
- ингредиенты
- Данное количество указано для серии КМ630/КМ650. Для серии КМ330/КМ350 уменьшите количества наполовину и добавляйте всю муку за один прием
- способ приготовления
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 разбитых яиц
 - 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.
 - 3 **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. Соскребите.
 - 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
- Начинка и украшение
- способ приготовления
- 3 яйца
 - 75г сахарная пудра
 - 75г обычной муки
 - 150мл двойные сливки
 - сахар по вкусу
 - 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 Нарезьте 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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE