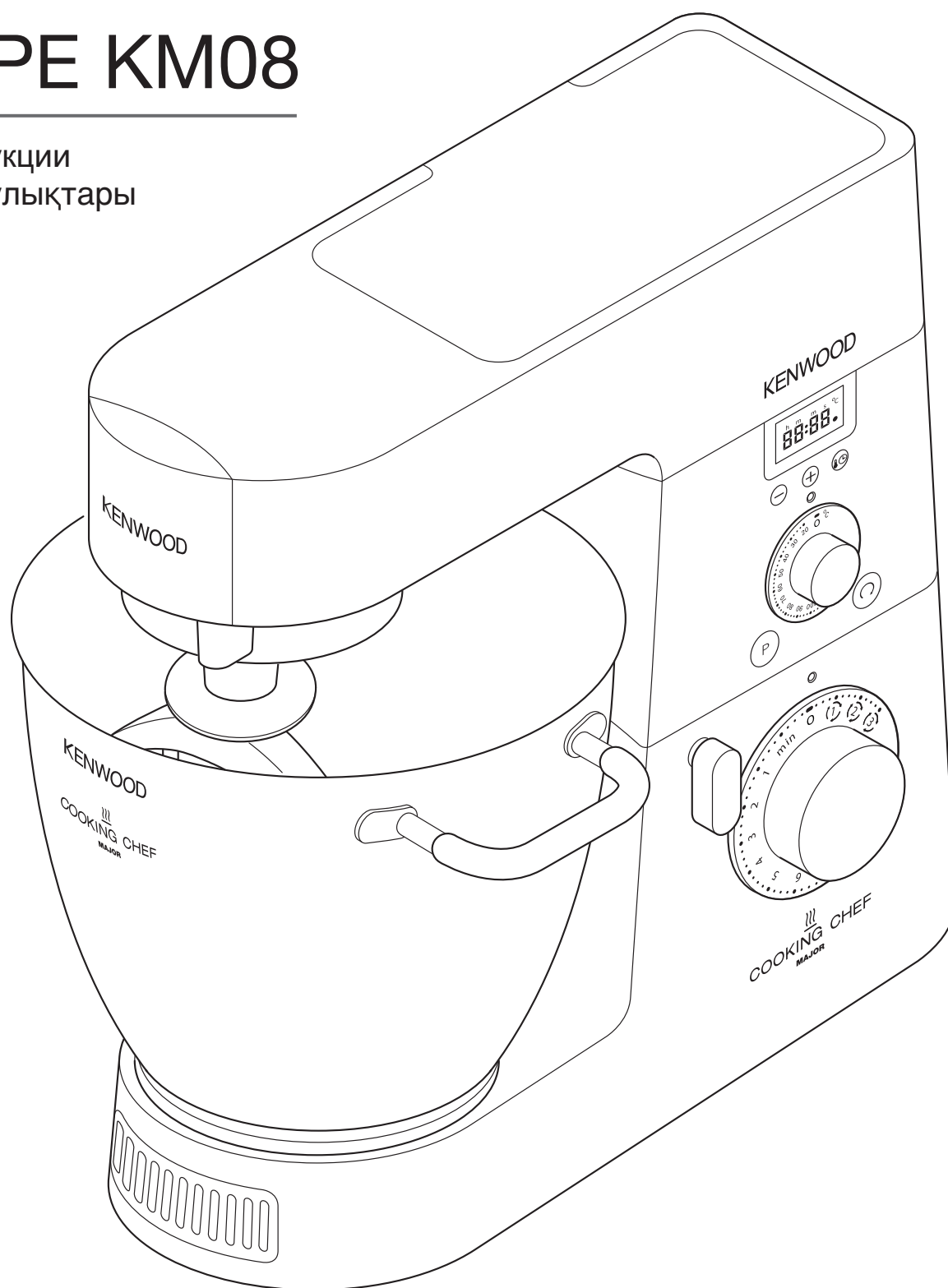


KENWOOD

TYPE KM08

Инструкции
нұсқаулықтары



Русский

4 - 20

Қазақша

21 - 37

Знакомство с кухонным комбайном Kenwood Cooking Chef

Меры безопасности

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

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

- Как и остальные устройства, работающие на принципе магнитной индукции, это устройство генерирует магнитные поля короткого диапазона. Если лицо, работающее с кухонным комбайном или находящееся в непосредственной близости от него, имеет в своем теле кардиостимулятор или любой другой активный имплантат, следует проконсультироваться с врачом перед использованием, на предмет совместимости, во избежание возникновения рисков для здоровья.
- 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 частями тела, ювелирными изделиями и элементами одежды вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не дотрагивайтесь руками до внутренних частей шарнирного механизма.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: См. раздел 'Уход и забота о клиентах' на стр.17.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование нескольких насадок.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 15; при использовании индукционного подогрева, не превышайте максимальную отметку в три литра, отмеченную на внутренней поверхности емкости.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей прибора во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЕМКОСТИ, ЗАЩИТНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНСТРУМЕНТОВ, т.к. они остаются

ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноски емкости используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей емкости или насадок, надевайте кухонные рукавички.

- Дно емкости остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте защитные коврики, устанавливая емкость на нетермостойкую рабочую поверхность.
- Будьте осторожны - горячий пар может вырваться из чаши миксера, особенно во время открывания крышки защитного приспособления или головки миксера.
- Прежде, чем перекладывать продукты из миксера в соковыжималку, дайте им остыть до комнатной температуры.
- Используйте только те инструменты и чашу, которые поставлялись в комплекте с данным прибором. Запрещается использовать чашу с другими нагревательными приборами.
- Запрещается включать прибор с пустой чашей в режиме приготовления.
- Запрещается помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, как можно дальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Для правильной и безопасной работы индукционного нагрева убедитесь, что основа чаши и датчики температуры - чистые и сухие.
- При использовании прибора, так же, как и при использовании любого другого прибора с индукционным нагревом, не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование возле работающего прибора.
- Не используйте прибор для жарки продуктов во фритюре.
- Перед употреблением пищи, убедитесь, что она полностью готова.
- Продукты следует употреблять сразу после приготовления, либо быстро охлаждать и как можно скорее помещать в холодильник.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- 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 машины.
- **ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.**
- 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

Вымойте все части: См. раздел 'Чистка и уход' на стр. 17.

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за приобретение кухонной машины Kenwood Cooking Chef. Мы надеемся, что вы будете с радостью пользоваться прибором долгие годы.

Компания Kenwood обладает почти 60-летним опытом разработки кухонных машин и различных насадок для них. Общеизвестно, что кухонные машины Kenwood Chef – это намного больше, чем просто прибор для смешивания продуктов.

Создавая модель Cooking Chef, мы взяли широко-известную своей универсальностью машину Chef и добавили к ней встроенный индукционный нагрев прямо под чашей для смешивания. Теперь вы можете не только насладиться всеми преимуществами повседневного смешивания продуктов, готовя свои любимые пирожные, печенье и тесто, но и нагревать и готовить блюда прямо в чаше. Ваши возможности ничем не ограничены.

Благодаря множеству своих дополнительных насадок, Kenwood Cooking Chef является действительно полноценной системой для приготовления пищи.

Сила. Надежность. Гибкость. Kenwood.

Что такое индукция и как это работает?

Индукция – это новое слово в приготовлении пищи. Преимуществом этого метода является то, что в нем используется принцип электромагнитной индукции. Электрический ток, проходящий по медному проводнику, расположенному в нагревательном отсеке, создает электромагнитное поле. Когда емкость машины Cooking Chef блокируется в рабочем положении, цепь замыкается посредством контакта из нержавеющей стали в основании емкости. В результате образуется большое количество тепловой энергии, которая проходит через содержимое емкости и нагревает ее.

Индукционный способ приготовления пищи является очень экономным, поскольку тепло образуется только в основании емкости. Другие методы подогрева, например, газовые плиты, расходуют почти 50% тепловой энергии на разогрев стенок сковороды или кастрюли. Естественно, область нагрева устройства Cooking Chef будет горячей только во время и сразу после приготовления, поскольку на нее передается тепло от нагретого содержимого емкости. Все это говорит об эффективности, безопасности и чистоте этого метода приготовления пищи.

Приготовление пищи с помощью машины Cooking Chef подобно приготовлению с помощью кастрюли на обычной варочной поверхности. Дополнительным преимуществом является то, что машина Chef автоматически перемешивает пищу и регулирует температуру приготовления согласно заданной программе, в то время как вы можете заниматься другими делами на кухне.

В машине Cooking Chef используется технология индукционного подогрева, которая крайне эффективна. По сравнению с приготовлением пищи на газовой или электрической плите для индукционного метода характерно меньшее время или меньшая температура приготовления. Об этом следует помнить при первом использовании машины или при экспериментах с новыми рецептами. Если вы начинаете готовить при высокой температуре, следите за продуктами, чтобы уменьшить температуру, если пища начнет подгорать и приставать к емкости, также как и при приготовлении в обычной кастрюле. Обычно машина Cooking Chef будет автоматически готовить блюда на заданной температуре за оптимальное время. Поэтому, нет необходимости устанавливать более высокую температуру, чтобы ускорить процесс приготовления. На этом этапе также следует обращать внимание на частоту помешивания. Если вы установили высокую температуру приготовления, может понадобиться установить постоянный режим помешивания ⁽¹⁾. Параметры помешивания полезны ⁽²⁾ для придания ⁽³⁾ продуктам нужной консистенции при длительном приготовлении на малом огне.

На этом этапе также важно правильно выбрать емкость. Дальше в этом руководстве вы найдете рекомендации по выбору насадок. Со временем вы научитесь быстро выбирать правильные инструменты для различных задач. При приготовлении вы заметите, что гибкая высокотемпературная взбивалка лучше подходит для получения равномерной консистенции при приготовлении соусов и кремов, в то время как насадка для помешивания лучше подходит для приготовления пищи, когда требуется меньшая консистенция, как для рагу, запеканок и т. п. В нашей книге рецептов вы найдете рекомендации по выбору насадок не только для каждого блюда, но и для разных этапов приготовления.

Во время приготовления и сразу после него, емкость, защитные приспособления и инструмент будут горячими, как и обычная сковорода. Будьте осторожны при обращении с этими частями машины. Важно также помнить, что в процессе приготовления образуется пар и конденсат. Будьте осторожны, когда заглядываете в емкость, поднимаете крышку рукава или головку машины Cooking Chef, чтобы получить доступ к емкости. Предупредите других людей, находящихся на кухне о том, что они должны быть осторожны. Если вам необходимо снять горячую деталь или дотронуться до нее, используйте кухонные рукавицы и держите емкость только за ее ручки. Также для защиты нагреваемых рабочих поверхностей можно использовать защитные коврики.

При нагревании жидкостей или продуктов с высоким содержанием влаги, точность показаний температуры когда в диапазоне $\pm 5^{\circ}\text{C}$. Точность показаний температуры будет зависеть от консистенции содержимого емкости, его объема, частоты помешивания и используемой насадки. Это подобно приготовлению на обычной плите когда, например, большое количество продуктов в большой кастрюле нагревается, но не равномерно перемешивается. У дна кастрюли содержимое будет горячим, или даже может пригореть, а содержимое, которое находится сверху, будет значительно холоднее.

Помимо температурного экрана машина снабжена небольшим синим индикатором. Индикатор будет мигать до тех пор, пока машина не разогреется до выбранной температуры. После того, как выбранная температура будет достигнута, индикатор перестанет мигать. Однако вы заметите, что при добавлении ингредиентов в емкость синий индикатор снова начнет мигать, поскольку холодные ингредиенты понизят температуру содержимого емкости. Также вы заметите, что индикатор начнет мигать при увеличении скорости помешивания.

Вы быстро обучитесь работе с машиной Kenwood Cooking Chef и она станет вашим незаменимым помощником в приготовлении пищи.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна Kenwood Cooking Chef

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

Гнезда для крепления насадок ❶ высокоскоростной привод

❷ установочной адаптер со средней скоростью вращения

❸ низкоскоростной привод

❹ гнездо для установки насадок

Миксер ❺ крышка адаптера средней/высокой скорости вращения

❻ головка миксера

❼ крышка низкоскоростного привода

❽ рычаг управления низкоскоростным приводом

❾ чаша cooking chef

❿ рычаг подъема головки миксера

⓫ регулятор скорости

⓬ вентиляционные отверстия

⓭ подставка для чаши/нагревательный отсек

⓮ выпускное отверстие

⓯ датчики температуры

⓰ К-образная насадка из нержавеющей стали

⓱ жаростойкая гибкая взбивалка

⓲ венчик

⓳ крюкообразная насадка для вымешивания теста

⓴ мешалка

⓴ жаростойкая лопатка

⓴ теплозащитный фильтр

⓴ резиновое уплотнительное кольцо

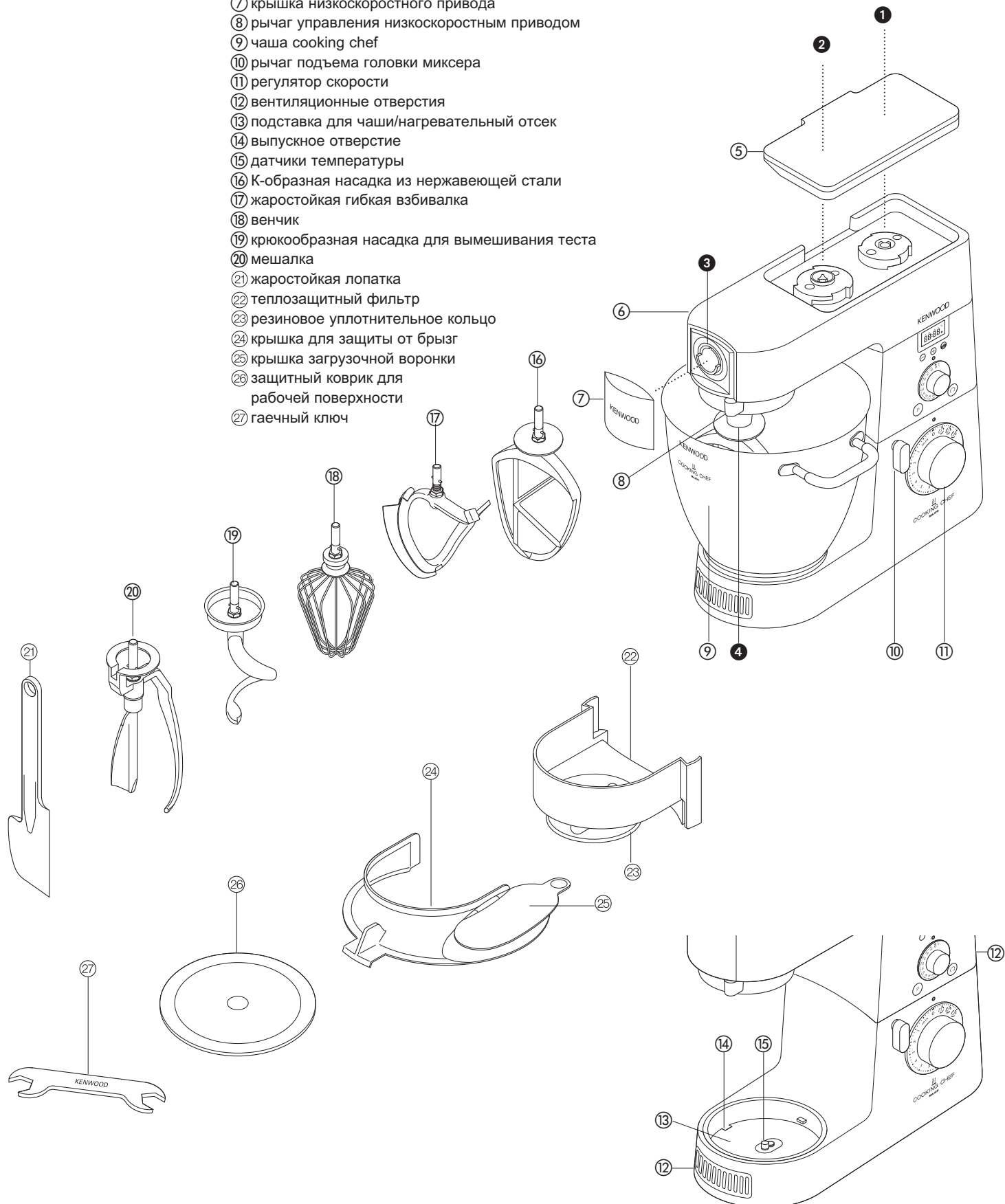
⓴ крышка для защиты от брызг

⓴ крышка загрузочной воронки

⓴ защитный коврик для

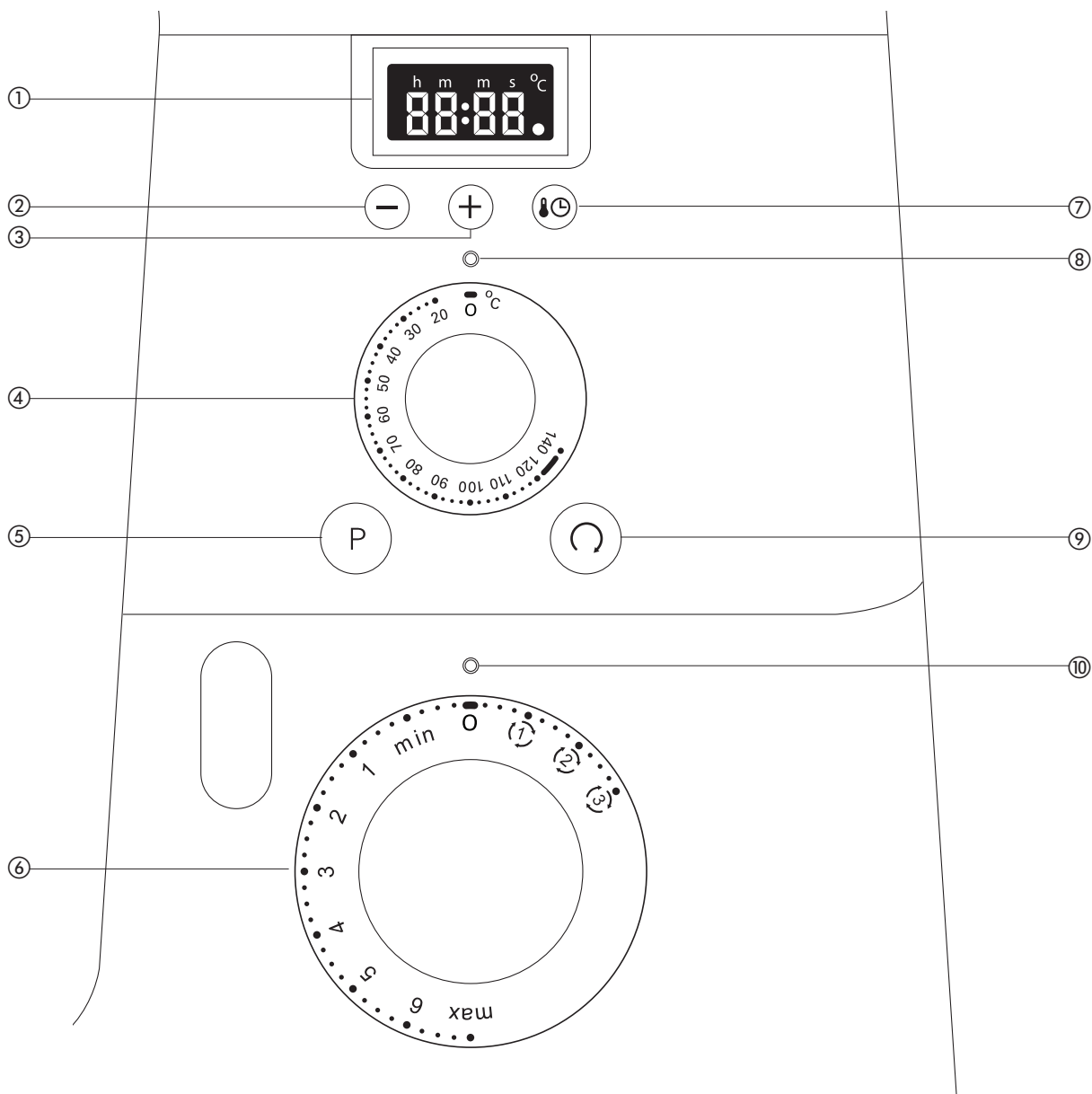
рабочей поверхности

⓴ гаечный ключ



Панель управления

- ① дисплей-индикатор таймера/температуры
- ② кнопка уменьшения количества времени по таймеру
- ③ кнопка увеличения количества времени по таймеру
- ④ регулятор температуры
- ⑤ кнопка «Импульсный режим»/высокая скорость, кнопка включения жаростойкого венчика
- ⑥ регулятор скорости
- ⑦ кнопка переключения таймера/температуры
- ⑧ индикатор температуры
- ⑨ кнопка «Щадящее перемешивание»
- ⑩ индикатор регулятора скорости



Регулирование положения насадки

По вопросам сборки миксера, см. стр. 11.

венчик, К-образная насадка из нержавеющей стали, мешалка

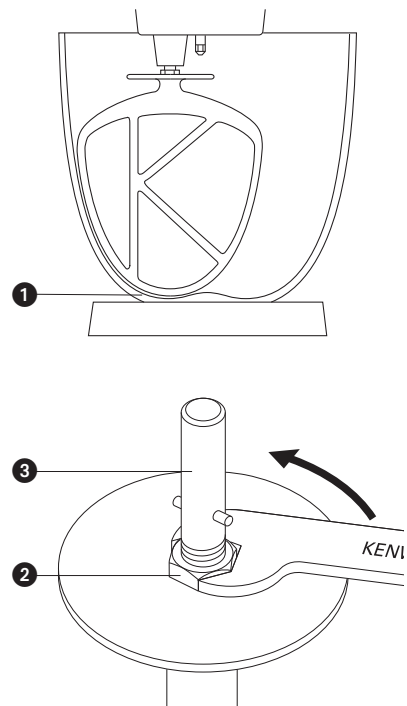
Для лучшего перемешивания, венчик, К-образная насадка и мешалка должны **почти** касаться дна чаши **1**. При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора.

Основные этапы:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик, взбивалку или мешалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку.
- 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.

Жаростойкая гибкая взбивалка – данная насадка должна едва касаться дна чаши.

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



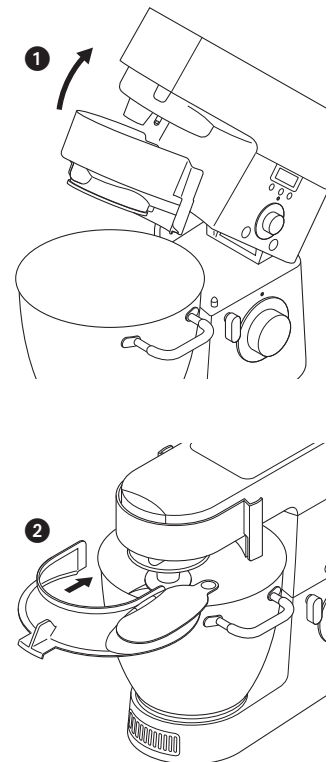
Как установить и пользоваться устройством для защиты от брызг

Устройство для защиты от брызг состоит из двух частей: теплозащитного фильтра и крышки для защиты от брызг.

Теплозащитный фильтр должен быть установлен до начала работы миксера, в противном случае прибор работать не будет, а на экране появится код ошибки E:03. Теплозащитный фильтр защищает головку миксера от пара, который образовывается в процессе работы.

При необходимости теплозащитный фильтр и крышку для защиты от брызг устанавливают на миксер, чтобы ингредиенты оставались внутри чаши, например, при перемешивании легковесных продуктов таких, как мука и сахарная пудра; также их используют для сохранения влаги внутри чаши при вымешивании определенных ингредиентов. Крышка для защиты от брызг устанавливается на миксер только в комплекте с теплозащитным фильтром.

- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
- 2 Плотно наденьте теплозащитный фильтр на нижнюю часть головки миксера **1** и надавите для фиксации. Перед использованием теплозащитного фильтра, убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо было установлено правильно.
- 3 Установите чашу на подставку.
- 4 Опустите головку миксера.
- 5 Положите крышку для защиты от брызг на край чаши и затем переместите вперед до упора **2**.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через загрузочную воронку.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, потяните ее на себя.
- 7 Чтобы снять теплозащитный фильтр, поднимите головку миксера до упора. Извлеките насадку, затем потяните фильтр вниз.
Внимание! Разрешается устанавливать или снимать крышку для защиты от брызг только при зафиксированном положении головки миксера.



миксер

Насадки и их назначение

- К-образная взбивалка • Предназначена для приготовления тортов, печенья, кондитерских изделий, сахарной пудры, начинок, эклеров и картофельного пюре.
- венчик • Предназначен для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, теста для безе, творожных пирогов, муссов и суфле. Не используйте венчик для перемешивания густых смесей (например, для приготовления жирного крема или измельчения сахара). Вы можете повредить насадку.
- Крюкообразная насадка для вымешивания теста • Предназначена исключительно для вымешивания дрожжевого теста.
- жаростойкая гибкая взбивалка • Используется для выполнения большого числа операций, в том числе для приготовления заварного крема, взбивания яиц и соусов. В процессе вымешивания счищает как горячие, так и холодные смеси со стенок чаши. Также подходит для перемешивания тушеных овощей.
- мешалка • Подходит для поддержания равномерной консистенции например, при перемешивании мяса курицы, рыбы, овощей и фруктов.

Как пользоваться миксером

Перед тем, как начать пользоваться миксером убедитесь в том, что переключатели температуры и скорости установлены в положение 'O'.

- 1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ❶ и поднимите головку миксера до упора.

- 2 Установите насадку в соответствующее гнездо, вставьте вал в паз и поверните для фиксации ❷.

мешалка – чтобы установить мешалку, вставьте вал в гнездо так, чтобы зазор на выступающей части находился под металлическим штифтом, расположенным с внутренней стороны головки миксера. Удерживая лопасть, поверните насадку так, чтобы штифт вала оказался ниже паза, а затем вставьте в паз и поверните для фиксации ❸.

- 3 Установите чашу на подставку, нажмите и поверните по часовой стрелке ❹.

- 4 Чтобы опустить головку миксера, немного приподнимите ее, а затем поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке. Опустите в зафиксированное положение.

- 5 Повторите действия, описанные в шаге 2 в обратном порядке. (Для снятия насадок всегда используйте кухонные рукавички).

- 6 Подключите миксер к источнику питания. Загорятся и погаснут индикаторы скорости и температуры. На экране появятся цифры **88:88**, а затем погаснут, останется только индикатор источника питания **□**.

- 7 Переведите регулятор скорости в необходимое положение (см. рекомендации на стр. 12), миксер начнет работу, во время которой будет мигать индикатор скорости. При нажатии кнопок время будет изменяться с шагом в 1 сек. Положение регулятора скорости можно менять в любое время в процессе работы миксера.

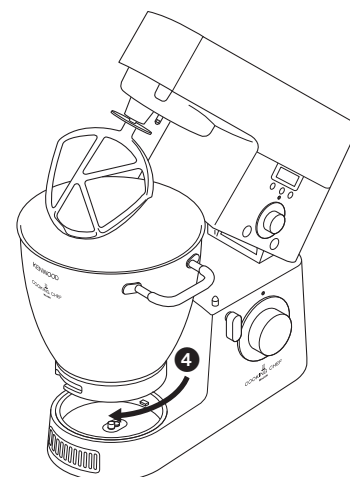
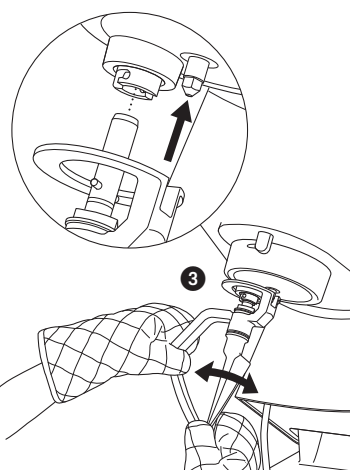
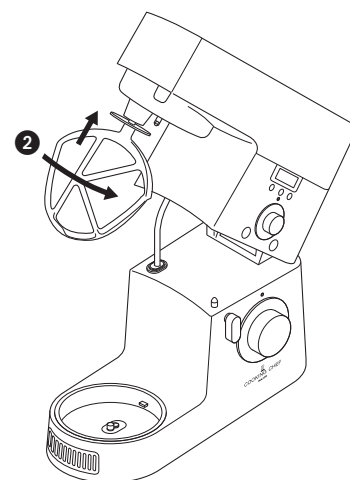
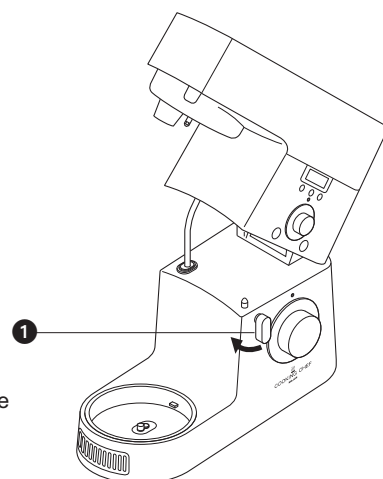
- 8 Остановите миксер, переведя регулятор скорости в положение «выкл.» 'O'.

Важно – если вдруг во время перемешивания головка миксера поднимется, миксер автоматически остановится и не начнет работать до тех пор, пока головка не опустится снова. Чтобы перезапустить миксер, поверните регулятор скорости в положение 'O' и повторно выберите скорость.

Импульсный режим

Импульсный режим можно использовать только в том случае, если регулятор скорости переведен в положение 'O'.

Чтобы выбрать импульсный режим, нажмите кнопку импульсного режима **P** и миксер будет работать на максимальной скорости, пока вы удерживаете кнопку нажатой. Если температура содержимого емкости превышает 60°C, скорость будет увеличиваться постепенно. Во время увеличения скорости вы будете слышать звуковой сигнал. Индикаторы температуры и скорости будут часто мигать.

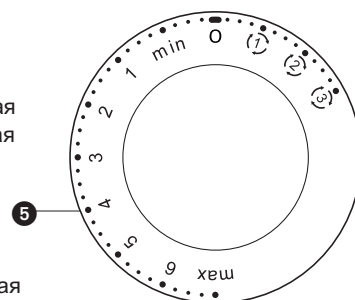


Кнопка «Щадящее перемешивание»

Нажмите и отпустите кнопку «Щадящее перемешивание» , миксер автоматически переключится на режим работы на минимальной скорости в два оборота, и остановится. Можно использовать данную кнопку для более длительной операции или нажимать несколько раз для перемешивания определенных ингредиентов. Внимание! Если вы нажмете кнопку «Щадящее перемешивание» во время работы двигателя, миксер выполнит стандартное щадящее перемешивание, а затем вернется к выбранному ранее скоростному режиму.

регулятор скорости

Ниже приведены примерные показатели скоростных режимов, но выбор того или иного режима будет зависеть от количества и температуры перемешиваемых ингредиентов. Поворачивайте регулятор скорости по часовой стрелке, переключая режимы от 'min' («минимальная скорость») до 'max' («максимальная скорость»).



- | | |
|---|---|
| К-образная взбивалка | <ul style="list-style-type: none">• Жирный крем и сахарная пудра - начинайте с min («минимальной скорости») постепенно увеличивая до 'max' (максимальной).• Взбивание яиц до кремообразной смеси 4 - 'max' («максимальная скорость»).• Перемешивание муки, фруктов и т.д. min («минимальная скорость») - 1• Универсальное тесто для торта начинайте с min («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до max («максимальная скорость»).• Втирание жира в муку min («минимальная скорость») - 2. |
| Жаростойкая гибкая взбивалка | <ul style="list-style-type: none">• Жирный крем и сахарная пудра - начинайте с min («минимальной скорости») постепенно увеличивая до 3.• Снятие горячих и холодных смесей со стенок чаши начинайте с min («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 3.• Тушеные овощи, перемешивание ингредиентов для ризотто и каши из кукурузной крупы, т.д., используйте . |
| венчик | <ul style="list-style-type: none">• Постепенно увеличивайте до 'max' («максимальная скорость»). |
| Крюкообразная насадка для вымешивания теста | <ul style="list-style-type: none">• Начиная с 'min' («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 1. |
| мешалка | <ul style="list-style-type: none">• Использовать только в соответствии с настройками для вымешивания , , . |

Настройки для вымешивания

Для того, чтобы выбрать необходимые настройки для вымешивания, поверните регулятор скорости против часовой стрелки. Наиболее часто эти режимы используются, если миксер работает в режиме приготовления пищи. Важно! Прежде, чем перейти к скорости вымешивания, установите все крышки на место.

-  – Используйте данный режим, если необходима постоянная медленная скорость, например для вымешивания соусов.
-  – Если регулятор скорости переведен в данное положение, миксер будет работать с остановками примерно каждые 5 секунд на медленной скорости в два оборота.
-  – Если регулятор скорости переведен в данное положение, миксер будет работать с остановками примерно каждые 30 секунд на медленной скорости, используется для приготовления смеси для запеканки и т.д.

Чтобы отключить данный режим, переведите регулятор скорости в положение «выкл.» '0'.

Внимание!

- При выборе того или иного режима скорости, будет мигать индикатор скорости.
- В процессе работы прибор издает характерный высокий звук. Это - нормальное явление.

использование миксера для приготовления пищи

ВАЖНО

- Убедитесь в чистоте нагревательного отсека, датчиков температуры и внешней поверхности основания емкости. В противном случае грязь может повлиять на показания датчика температуры и ухудшить качество работы машины.
- Убедитесь в том, что все крышки, включая теплозащитный фильтр, установлены. В противном случае, функция нагрева не будет работать.
- Для того чтобы снять емкость и инструменты после приготовления пищи надевайте кухонные рукавички.

1 Соберите миксер по инструкции на стр.11.

2 Установите регулятор температуры в нужное вам положение.

• **Нагрев не начнется до тех пор, пока вы не выберете скорость.**

3 Установите регулятор скорости в нужное вам положение; включится двигатель и нагревательный элемент. Оба индикатора начнут мигать.

4 Когда установленная температура будет достигнута, индикатор температуры станет гореть непрерывно. Однако, если во время приготовления температура изменится, индикатор снова начнет мигать, тем самым указывая на то, что миксер пытается поддерживать установленную температуру (см. введение на стр. 6).

• Если температура емкости превышает 60°C, скорость ограничивается автоматически в целях безопасности, даже если задано более высокое значение. Скорость не будет повышаться автоматически даже когда температура опустится ниже 60°C. В этом случае следует выключить регулятор скорости, а затем заново выбрать желаемую скорость.

• Внимание! С каждым нажатием кнопки выбора таймера/температуры, на экране будет попеременно отображаться таймер и температура емкости.

5 Для того, чтобы приостановить или прервать процесс смешивания и нагревания, снова выключите регулятор скорости, установив его в положение 'O'. Чтобы продолжить операцию, выберите скорость.

советы

- **При приготовлении некоторых блюд, в особенности содержащих много воды, вы не сможете добиться температуры приготовления выше 100°C (так как эта температура является точкой кипения воды).**
- Добавляя в емкость ингредиенты во время приготовления, снижайте скорость смешивания и добавляйте ингредиенты медленно и равномерно.
- Для быстрого нагрева соусов, используйте установку с постоянным помешиванием (⌚).
- Вероятно, вы заметите, что использование различных инструментов для соответствующих целей во время приготовления пищи помогает добиться лучших результатов, например, использование жаростойкой гибкой взбивалки для обжаривания овощей, а затем – мешалки для приготовления мяса или птицы.
- Если вы используете защитное приспособление, всегда снимайте его, прежде чем поднимать головку миксера. Не забывайте о том, что на защитном приспособлении и теплозащитном фильтре накапливается конденсат.
- Поднимая головку миксера, делайте это медленно, чтобы жидкость, которая могла скопиться на обратной стороне теплозащитного фильтра, могла стечь обратно в чашу.
- На ваш выбор представлены три функции смешивания, что позволяет вам выбрать подходящий режим смешивания для конкретного рецепта. Некоторые рецепты требуют постоянного помешивания, во избежание прилипания ингредиентов ко дну емкости, в том время, как для других рецептов лучше подходит периодическое помешивание для поддержания консистенции продуктов.
- Для оптимальной производительности отрегулируйте высоту инструментов, см. стр. 10.
- Максимальное время приготовления пищи –равняется 3 часам, после чего миксер выключится автоматически.
- Вы можете нагревать продукты, не устанавливая инструмент, однако вы должны выбрать нужную скорость. Эта функция может пригодиться для растапливания продуктов, например, масла или шоколада.
- С каждым нажатием кнопки выбора таймера/температуры, на экране будет попеременно отображаться время приготовления пищи и температура, достигнутая на данный момент.

Высокая скорость, высокая температура, управление венчиком

Для того чтобы взбивать венчиком при температуре выше 60°C, установите регулятор скорости в нужное вам положение, а затем нажмите и удерживайте кнопку импульсного режима. Во время увеличения скорости вы будете слышать звуковой сигнал. Индикаторы температуры и скорости будут часто мигать. Скорость взбивания постепенно повысится до установленного вами значения. Повторите процедуру, чтобы повысить скорость еще сильнее. Для того чтобы снизить скорость взбивания венчиком или выключить миксер, выполните обычную процедуру.

Эту функцию можно использовать ТОЛЬКО при взбивании венчиком. Не превышайте максимальный допустимый объем продукции – 3 литра и не забывайте устанавливать защитное приспособление. Не оставляйте включенную машину без присмотра.

после приготовления

- Соблюдайте осторожность, дотрагиваясь до любой из частей миксера во время работы в режиме приготовления или сразу после него. Особенно это касается ЕМКОСТИ, ЗАЩИТНОГО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ИНСТРУМЕНТОВ, т.к. они остаются ГОРЯЧИМИ длительное время после выключения прибора. Для снятия и переноски емкости используйте ручки. Дотрагиваясь до горячей емкости или насадок, надевайте кухонные рукавички.
- Дно емкости остается горячим длительное время после прекращения нагрева. Соблюдайте осторожность и используйте прилагающиеся к прибору коврики для защиты нетермостойких рабочих поверхностей.

дисплей

В целях вашей безопасности миксер оборудован 5 отдельными датчиками безопасности, которые включаются тогда, когда миксер работает в режиме приготовления. Если при включении миксера активируется датчик безопасности, на дисплее для отображения времени/температуры появится сообщение об ошибке, например 'E:01'. Это будет сопровождаться звуковым сигналом и миксер не включится. Проверьте машину на наличие следующих ошибок:-

Сообщение об ошибке	Описание	Решение
E:01	Головка машины находится в поднятом положении. Когда головка поднята, датчик безопасности отключает двигатель и нагреватель. Если регулятор скорости установлен в любое положение, кроме 'O' при подъеме головки, отображается это сообщение и двигатель не включается.	Закройте головку. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:02	Емкость Cooking Chef не установлена. Нагреватель будет работать только в том случае, если емкость установлена. Емкость также должна быть правильно установлена. Датчик проверяет, правильная ли емкость установлена, и установлена ли она верно.	Проверьте, установили ли вы емкость из комплекта Cooking Chef. Проверьте правильность установки емкости. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:03	Теплозащитный фильтр не установлен. Функция нагрева будет отключена, если теплозащитный фильтр установлен неверно.	Правильно установите теплозащитный фильтр. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:04	Низкоскоростной привод и высокоскоростной привод/адаптер со средней скоростью вращения не накрыты крышкой. Крышки снабжены датчиками безопасности. Если крышки установлены неверно, нагреватель выключается, а при включении функции помешивания двигатель будет вращаться непрерывно. Скорость перемешивания изменяться не будет.	Проверьте правильность установки всех крышек. Поверните регулятор скорости в положение 'O' а затем снова выберите нужную скорость.
E:09	Проблема с датчиком температуры. Если датчик температуры обнаружит температуру выше, чем ожидается при нормальном использовании, нагреватель и двигатель будут автоматически выключены.	Поверните регулятор скорости в положение 'O', выньте вилку шнура питания машины из розетки и дайте машине остынуть. Проверьте чистоту основания емкости и датчика температуры. Вставьте вилку в розетку и включите машину.
E:10	Проблема с двигателем или перегрев. Если двигатель останавливается или перегревается, система безопасности автоматически выключает двигатель и нагреватель.	Поверните регулятор скорости в положение 'O', а затем выньте вилку шнура питания из розетки. Устраните препятствие, которое блокирует двигатель. Проверьте, не забились ли вентиляционные отверстия. Вставьте вилку в розетку и включите машину.

Если эти или другие коды ошибок продолжают появляться на экране, обратитесь в службу Kenwood.

Использование таймера обратного отсчета

Таймер можно использовать как в режиме приготовления пищи, так и вне этого режима. Если время не установлено, то таймер будет отсчитывать его с интервалом в 1 секунду после включения миксера. Максимальное время работы составляет 3 часа.

- 1 Подключите миксер к источнику питания. На экране на короткое время появится символ . Затем этот символ исчезнет и на экране останется только символ питания .
- 2 Нажмите кнопку «+» или «-». На экране появится индикация «0:00».
- 3 Нажимайте кнопки «+» или «-» для выбора времени. При нажатии кнопок время будет изменяться с шагом в 5 сек. Если вы нажмете и будете удерживать одну из этих кнопок, цифры будут меняться быстрее (с ускорением). Максимальное время, которое можно установить, составляет 3 часа. Внимание! При нажатии кнопки «+», когда таймер показывает время «3:00», таймер сбросится на 0. При нажатии кнопки «-», когда таймер показывает время «0:00», на экране появится время «3:00».
- 4 Установите нужную скорость, миксер начнет работать, а таймер будет отсчитывать по 1 секунде.
 - Приостановить работу миксера можно в любой момент, переведя регулятор скорости в положение 'O'. Таймер также приостановится. После повторного запуска миксера таймер продолжит отсчет.
- 5 Процесс перемешивания автоматически остановится, когда истечет установленное время. В течение 3 секунд будет звучать сигнал. Экран будет мигать в течение 5 секунд. Затем на нем отобразится индикатор питания .

Сброс таймера

- 1 Сбросить таймер можно путем одновременного нажатия кнопок «+» и «-» (регулятор скорости должен находиться в положении 'O').
 - Если машина находилась в режиме паузы в течение 10 минут, экран и подсветка перейдут в «режим сна» и экран выключится. Чтобы вывести экран и индикаторы из режима сна, поверните какой-нибудь регулятор.

Максимальная норма загрузки

Песочное тесто	• Масса муки: 910 г
Крутое дрожжевое тесто	• Масса муки: 1,5 кг
	• Общий вес: 2,4 кг
Слабое дрожжевое тесто	• Масса муки: 2,6 кг
	• Общий вес: 5 кг
Смесь для фруктового пирога	• Общий вес: 4,55 кг
Яичный белок	• 16
Режим приготовления	• 3 литра

- Общие советы
- Часто делайте перерывы в работе миксера и отскребайте тесто от дна емкости.
 - Для взбивания лучше всего использовать яйца комнатной температуры.
 - Прежде, чем взбивать белки, убедитесь, что на венчике и в емкости нет жира или скорлупы.
 - Для приготовления теста используйте холодные ингредиенты, если в рецепте не указано иное.

Советы по приготовлению хлеба

- важно
- Никогда не превышайте указанные нормы загрузки.
 - Если вы слышите, что насадка с трудом справляется с перемешиванием, выключите машину, извлеките половину теста, и вымешайте каждую половину в отдельности.
 - Ингредиенты лучше перемешиваются, если добавить жидкость первой.

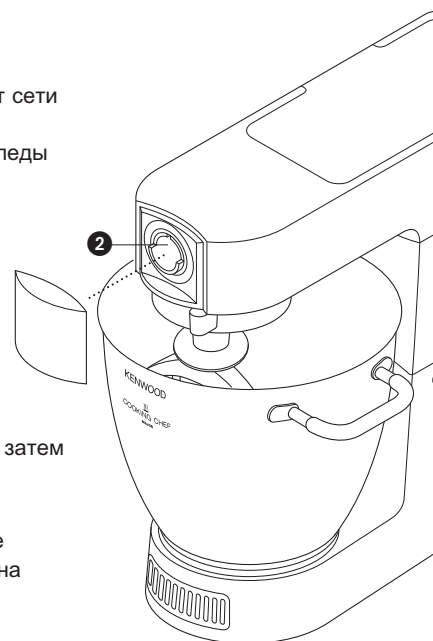
Устранение неисправностей во время приготовления

Проблема	Причина	Решение
Миксер не работает в режиме нагрева, отображается сообщение об ошибке и звучит предупредительный сигнал.	Отключен один из датчиков безопасности	См. таблицу с сообщениями об ошибках на стр. 14. - Опустите и заблокируйте головку. - Правильно установите крышки приводов. - Правильно установите теплозащитный фильтр. - Правильно установите емкость из комплекта.
Температура выбрана, но содержимое емкости не нагревается (индикатор температуры не светится).	Скорость не выбрана.	Выберите скорость.
Миксер изменяет скорость помешивания в процесс приготовления.	Скорость автоматически ограничивается, когда температура достигает значения 60°C.	Это является функцией безопасности.
Пища пригорает к основанию емкости.	1 Выбрано слишком высокое значение температуры. 2 Используется неправильный инструмент. 3 Слишком низкая скорость помешивания. 4 Инструмент недостаточно опущен в емкость. 5 Установлен слишком длительный период времени на таймере. 6 Загрязнен датчик и/или основание емкости.	1 Уменьшите температуру с помощью регулятора. 2 Проверьте, используется ли подходящая насадка. 3 Увеличьте скорость помешивания, или переключитесь на непрерывное вращение. 4 Отрегулируйте насадку. 5 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 6 Почистите и высушите эти участки.
Консистенция не поддерживается.	1 Выбрана слишком высокая температура. 2 Слишком высокая скорость помешивания. 3 Ингредиенты готовятся слишком долго. 4 Используется неправильный инструмент.	1 Уменьшите температуру. 2 Уменьшите скорость помешивания. 3 Уменьшите время приготовления (однако пища должна пройти достаточную термообработку). 4 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Неравномерная скорость перемешивания.	1 Слишком большие или жесткие куски.	1 Нарежьте продукты на мелкие кусочки, выньте косточки из фруктов, слегка растопите ингредиенты, не опуская насадку в емкость (однако скорость должна быть выбрана). 2 Добавьте ингредиент после опускания головки. 3 Проверьте, используется ли подходящая насадка.
Холодные ингредиенты добавлены к горячей смеси, но температура на дисплее не изменяется достаточно быстро.	Если содержимое емкости плохо перемешивается, то ингредиенты будут иметь разную температуру.	1 Дайте ингредиентам хорошо перемешаться. 2 Увеличьте скорость вращения.
Трудно опустить головку миксера в емкость с пищей.	Твердые ингредиенты, например, шоколад на дне емкости, не дают головке миксера заблокироваться.	Добавьте ингредиент после опускания головки.
Миксер вращается непрерывно в режиме помешивания (2) или (3).	Крышки приводов установлены неверно.	Правильно установите крышки приводов.
Ограниченная скорость вращения мотора при использовании насадок.	Установлена горячая емкость.	Снимите емкость или охладите ее до температуры ниже 60°C.

Очистка и обслуживание

Уход и очистка

- Перед чисткой всегда выключайте машину и отключайте ее от сети питания.
- При первом использовании на **приводе 2** могут появиться следы смазки. Это нормально – просто вытрите смазку.
- При нормальном использовании металлические поверхности датчика температуры могут изнашиваться. Это не влияет на нормальную работу машины.
- Не оставляйте жаростойкую гибкую взбивалку в миксере, если вы им не пользуетесь.



- | | |
|------------------------------|---|
| Прибор, крышки приводов | • Протереть влажной тряпкой, высушить. |
| Жаростойкая гибкая взбивалка | • Не использовать абразивы и не погружать в воду. |
| | • Всегда снимайте гибкий скребок с насадки перед чисткой. |
| | • Помойте гибкий скребок и насадку в горячей мыльной воде, а затем тщательно просушите. Кроме того, эти детали можно мыть в посудомоечной машине. |

Внимание: перед и после использования проверьте состояние корпуса инструмента. Регулярно проверяйте ножи сбивалки на предмет износа.

- | | |
|---|---|
| Емкость, насадки, защитные приспособления | • Помыть руками, тщательно высушить или вымыть в посудомоечной машине. |
| | • Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки емкости из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте уксус или соответствующее чистящее средство. |
| | • Если к внутренней части емкости прилипла пища, удалите как можно больше пригара с помощью лопатки, входящей в комплект поставки. Заполните емкость теплой мыльной водой и дайте постоять. С помощью нейлоновой щетки очистите пригар. |
| | • Обесцвечивание поверхности емкости не повлияет на производительность. |

- | | |
|---------------------|--|
| Выпускное отверстие | • Следите, чтобы в отверстии не скапливалась пища. При необходимости почистите отверстие трубоочистителем или ватным тампоном. |
|---------------------|--|

- | | |
|----------------------|--|
| Температурный датчик | • Протереть влажной тряпкой, высушить. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков. |
|----------------------|--|

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.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 1 сентября 2013 года = 13L35.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	TYPE KM08
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	2000 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant,
Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76



**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 составе 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 находятся на стр. 15.

Белый хлеб *крутое дрожжевое тесто*

- ингредиенты
- 1,36 кг (3 фунта) обычной муки с сильной клейковиной
 - 15 мл (3 чайных ложки) соли
 - 25 г (1 унция) свежих дрожжей; или 15 г/20 мл (1 2 унции) сухих дрожжей + 5 мл (1 чайная ложка) сахара
 - 750 мл (11 4 пинты) теплой воды: 43°C (110°F). Используйте термометр или добавьте 250 мл (9 жидких унций) кипятка в 500 мл (18 жидких унций) холодной воды
 - 25 г (1 унция) сала (жира)

- Способ приготовления
- 1 **сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разбавить до нужной консистенции): налейте теплую воду в чашу. Затем добавьте дрожжи и сахар, и отставьте примерно на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку.
другие типы дрожжей: выполняйте инструкции производителя.
 - 2 Налейте жидкость в чашу. Затем добавьте муку (перемешанную с дрожжами, если они применяются, соль и сало (жир)).
 - 3 Вымешивайте на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем переведите регулятор скорости в положение 1, добавьте еще муки при необходимости и перемешивайте до консистенции теста.
 - 4 Перемешивайте в течение еще 3 - 4 минут на скорости 1, пока тесто не станет однородным, эластичным и не будет прилипать к стенкам чаши.
 - 5 Положите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или в чашу, накрытую полотенцем. Затем поставьте в теплое место, чтобы тесто увеличилось в размерах в два раза.
 - 6 Снова перемешайте в течение 2 минут на скорости 1.
 - 7 Заполните смазанные жиром четыре 450 граммовых (1 фунт) формы для выпечки наполовину тестом, или скатайте булочки.
Затем накройте кухонным полотенцем и положите в теплое место, чтобы объем теста увеличился вдвое.
 - 8 Выпекайте при 230°C/450°F/положение 8 регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, чтобы испечь *батоны или 10 – 15 минут - для булочек*.
- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке «пустой» звук.

Белый хлеб *слабое дрожжевое тесто*

- ингредиенты
- 2,6 кг (5 фунтов 12 унций) обычной муки
 - 1,3 литра (21 4 пинты) молока
 - 300 г (10 унций) сахара
 - 450 г (1 фунт) маргарина
 - 100 г (4 унции) свежих дрожжей или 50 г (2 унции) сухих дрожжей
 - 6 взбитых яиц
 - 5 щепоток соли

- Способ приготовления
- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C (110°F).
 - 2 **сухие дрожжи** (тип дрожжей, которые необходимо разбавить до нужной консистенции): затем добавьте дрожжи и сахар, и отставьте примерно на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
другие типы дрожжей: выполняйте инструкции производителя.
 - 3 Налейте молоко в чашу. Добавьте взбитые яйца и 2 кг (4 фунтов 6 унций) муки.
 - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем еще минуту на скорости 1.
Снимите тесто со стенок чаши.
 - 5 Добавьте оставшуюся часть муки и перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем еще в течение 2-3 минут на скорости 1, пока смесь не станет однородной.
 - 6 Заполните смазанные жиром четыре 450 граммовых (1 фунт) формы для выпечки наполовину тестом, или скатайте булочки.
Затем накройте кухонным полотенцем и положите в теплое место, чтобы объем теста увеличился вдвое.
 - 7 Выпекайте при 200°C/400°F/положение 6 регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, чтобы испечь *батоны или 10 – 15 минут - для булочек*.
 - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке «пустой» звук.
- Рецепт рассчитан на 10 батонов.

Рецепты (продолжение)

Торт с клубникой и абрикосами

- Ингредиенты: тесто
- 3 яйца
 - 75 г (3 унции) сахарной пудры
 - 75 г (3 унции) обычной муки
- Начинка и украшение
- 150 мл (1 4 пинты) двойных сливок
 - Сахар по вкусу
 - 225 г (8 унций) ягод клубники
 - 225 г (8 унций) абрикосов
- Способ приготовления
- 1 Разделите абрикосы пополам и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды, пока ягоды не станут мягкими. Добавьте сахар по вкусу.
 - 2 Помойте и разрежьте пополам ягоды клубники.
 - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
 - 4 Извлеките чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
 - 5 Положите тесто в две смазанные жиром 18 см формы для выпечки.
 - 6 Выпекайте при 180°C/350°F/регулятор духовки в положении 4 в течение примерно 20 минут, пока тесто не станет упругим при нажатии.
 - 7 Выложите тесто на решетку.
 - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
 - 9 Крупно порежьте абрикосы и треть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
 - 10 Распределите смесь на первом корже, а затем положите сверху второй.
 - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности торта и украсьте ягодами клубники.

Безе

- ингредиенты
- 4 яичных белка
 - 250 г (9 унций) сахарной пудры, просеять
 - Постелите на противень пищевой неприлипающий пергамент.
- Способ приготовления
- 1 Взбивайте яичные белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 2 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек размером 2,5 см (1") со звездообразным носиком).
 - 3 Выпекайте при 110°C/225°F/регулятор духовки в положении 1 4 в течение 4-5 минут. Пирожные безе должны затвердеть и стать хрустящими. При появлении коричневого оттенка, приоткройте дверцу духовки.
 - Храните пирожные в герметичной таре.

Песочное тесто

- ингредиенты
- 450 г (1 фунт) муки, просеять солью
 - 5 мл (1 чайная ложка) соли
 - 225 г (8 унций) жира (смешайте охлажденное сало и маргарин)
 - Примерно 80 мл (4 столовых ложки) воды
 - Не перемешивайте тесто слишком долго
- советы
- 1 Насыпьте муку в чашу. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте в муку.
- Способ приготовления
- 2 С помощью К-образной насадки перемешивайте на скорости 1 до получения смеси, напоминающей хлебный мякиш. Прекратите перемешивание, как только тесто приобретет «сальный» вид.
 - 3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите процесс, как только тесто впитает воду.
 - 4 Выпекайте при 200°C/400°F/регулятор духовки в положении 6, в зависимости от начинки.

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/мельницу.
 - 2 Установите насадку на миксер и распределите все ингредиенты вокруг ножа.
 - 3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готов к употреблению.

Kenwood Cooking Chef ас үй құрылғысы

Қазақша

- **Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.**
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
маңызды ескертпе - электрондық медициналық импланттар
- Барлық ыстық шығаратын өнімдер сияқты бұл құрылғы қысқа ауқымды магниттік өрістерді туғызады. Тым жақын аймақтағы пайдаланушыда немесе адамда электрлік ынталандыру құралы немесе басқа да белсенді импланттар болатын болса, денсаулыққа зиян келтірудің алдын алу үшін кез келген ықтимал сәйкессіздікке қатысты қолданбас бұрын дәрігермен кеңесіңіз.
- Қолданғаннан кейін және тазаламас бұрын құралдарды/тіркемелерді салмас немесе алмас бұрын құрылғыны өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Дене бөліктерін, әшекейді және кең киімді қозғалтқыш бөліктерінен және салынған тіркемелерінен алыс ұстаңыз.
- Саусақтарыңыз бен т.б. заттарды ешқашан топсалы механизміне салмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: 34-беттен «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген тіркемені немесе бір уақытта бірнеше тіркемені қолданбаңыз.
- Ешқашан 32-беттегі ең көп мүмкіндіктерді асырмаңыз және қыздырғыш индукторын қолданған кезде, ешқашан табақтың ішкі жағында белгіленген 3 литр ең үлкен толтыру деңгейінен асырмаңыз.
- Тіркемені қолданған кезде, онымен бірге берілетін қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын оқыңыз.
- Ол ауыр болғандықтан, осы құрылғыны көтерген кезде абай болыңыз. Көтермес бұрын, басының құлыпталғанын және табақтың, құралдардың, шығыс қақпақтарының және сымның қауіпсіздендірілгенін тексеріңіз.
- Балалардың қолы жететін жерде ешқашан сымның салбырап тұруын болдырмаңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Пісіру режимінде немесе пісіргеннен кейін құрылғының кез келген бөлігін ұстаған немесе қолданған кезде абай болыңыз, себебі ТАБАҚ, ШАШЫРАТҚЫШ және ҚҰРАЛДАР құрылғы өшірілгеннен кейін де ұзақ уақыт бойына ЫСТЫҚ болады. Табақты алған және ұстаған кезде тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық араластыру құралдарын қолданған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.

- Ыдыстың төменгі жағы ыстық тоқтатылғаннан кейін ұзақ уақыт бойына ыстық болады. Табақты ыстыққа сезімтал беткейлерге қойған кезде жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз және ұстаған кезде абай болыңыз.
- Шашыратқыштағы қақпақты ашқан кезде немесе араластырғыш басын көтерген кезде араластырғыш қақпағынан ерекше бу шығарылатын болғандықтан, абайлаңыз.
- Араластырғыштан ыстық тағамды сұйылтқышқа салған кезде, сұйылтқышқа салмас бұрын, әрқашан бөлме температурасында ингредиенттердің салқындауына мүмкіндік беріңіз.
- Тек қана осы құрылғымен берілген табақты және құралдарды қолданыңыз. Табақты басқа ыстық көзімен ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны бос табақпен пісіру режимінде ешқашан қоспаңыз.
- Ауа желдеткіштеріне ешқашан ешнәрсе салмаңыз.
- Осы құрылғыны қолданған кезде оны шетінен алыстау деңгейдегі беткейге қойыңыз. Оның кемінде 10 см қабырғадан алыс болуын және желдеткіштердің блокталмауын қамтамасыз етіңіз. Ілініп тұрған шкафтардың астына қоймаңыз.
- Индукциялық плитаның дұрыс және қауіпсіз жұмыс істеуі үшін табақ негізі мен температура датчиктерінің пісірмес бұрын таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Барлық индукциялық плита құрылғылары сияқты қолданыста болғанда жабдықтың жанына несие карталарын, магнитті медиа құрылғыларын немесе сезімтал электрондық құрылғыларды қоймаңыз.
- Қатты қуырылатын тағамдар үшін құрылғыны қолданбаңыз.
- Жемес бұрын тағамның әрқашан толық пісуін қамтамасыз етіңіз.
- Тамады пісіргеннен кейін қысқа мерзімде жеу керек немесе жылдам салқындатып, одан кейін мүмкіндігінше тез тоңазытқышқа салу керек.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

тоққа жалғамас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес келеді.

алғаш рет қолданбас бұрын

Бөліктерін жуыңыз: 34-беттен «күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

кіріспе

Осы Kenwood Cooking Chef ас үй құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет, көптеген жылдар бойына қолданудан рахат аласыз деп үміттенеміз.

Тіркемелерінің кең ауқымдылығы үшін шамамен 60 жылдық тәжірибе мен сараптамадан өтті. Kenwood Chef ас үй құрылғылары тек қана тағамды араластырғыштан да көбірек мүмкіндіктер арқылы танымал.

Cooking Chef құрылғысын жетілдіргенде біз әрі қарай араластырғыш табаның тікелей астында біріктірілген индукциялық пісіруді беру арқылы Chef құрылғысының белгілі жан-жақтылығын қарастырдық. Жалпы араластырғышпен біріктірілген табақта тікелей пісіру және қыздыру мүмкіндігін қоса, сүйікті печеньелерді, кондитерлік өнімдер мен қамырды дайындаған кезде, күнделікті «салқын табақ» жалпы араластырғыштың барлық мүмкіндіктерінен қазір рахат алыңыз. Мүмкіндіктер шексіз.

Қосымша тіркемелерінің кең ауқымымен бірге Kenwood Cooking Chef құрылғысы толығымен тағам дайындау жүйесі болып табылады.

Күшті, сенімді, жан-жақты, Kenwood.

Индукциялық пісіру дегеніміз не және ол қалай жұмыс істейді?

Индукциялық пісіру — электромагниттік индукция принциптерін қатыстыратын қосымша пісіру құралы. Индукциялық пісіру аймағынан электр тогы жез орама арқылы өткенде, ол электромагниттік өрісті түзеді. Cooking Chef табағы орнына құлыпталғанда, айналым табақ негізіндегі тот баспайтын құрыштың арнайы қабаты арқылы аяқталады. Ол өз кезегінде тағамды қыздыратын, табақтың мазмұны арқылы өтетін термалдық энергияның үлкен көлемін жасайды.

Индукциялық пісіру энергияны тұтынуда өте тиімді, себебі ол тек қана табақтың негізінде ғана ыстықты шығарады. Газ конфоркасы сияқты басқа қыздыру әдістері шамамен 50% ыстық энергияны табаның жандарын қыздыруға жұмсайды. Шындығында Cooking Chef құрылғысындағы индукциялық пісіру аймағы ыстық табаның мазмұнынан кері берілетіндіктен, пісіргеннен кейін дереу және пісіру кезінде ғана ыстықты сезінеді. Бұның барлығы да индукциялық пісірудің өте тиімді, өте қауіпсіз және өте таза екендігін білдіреді.

Kenwood Cooking Chef құрылғысының пісіру функциясы плитаның сөресінде кастрөлді қолданғанмен бірдей болады. Қосылған мүмкіндік Chef құрылғысының тағамды автоматты түрде араластыратындығы және қажеттіліктерді нақты анықтау үшін пісіру температурасын реттейтіндігі болып табылады, ол ас үйде басқа тапсырмаларды сенімді түрде еркін орындауға мүмкіндік береді.

Cooking Chef өте тиімді индукциялық қыздыру технологиясын пайдаланады. Газда немесе электр плиткасында пісірумен салыстырғанда, пісіру уақытының азайтылғандығын немесе төмен температурада пісіру қажеттігін табуға болады. Құрылғыны алғаш рет қолданғанда немесе жаңа рецептерді дайындаған кезде, осыны есепке алу қажет. Жоғары температурада пісіруді бастаған кезде, кастрөлді қолданғанмен бірдей, тағамның күйіп қалмауы және табаққа жабысып қалмауы үшін қадағалап тұру керек және қажет кезде ыстықты азайту керек. Жалпы Cooking Chef құрылғысы ең жылдам ықтимал уақытта қалаған температурада тағамды автоматты түрде қыздырады. Пісіру уақытын азайту үшін қажеттіден жоғары температураға орнатудың қажет жоқ. Осы кезеңде араластыру параметрлерінің жиілігіне назар аудару да керек. Жоғары температурада пісірген кезде, араластыру параметрін (1) қолданып жиі араластырып тұру керек болуы мүмкін. Араластыру (2) және (3) параметрлері баяу қыздыруда ұзағырақ пісіру мерзімдерінде тағамның қоюлығын орнату кезінде маңызды.

Осы кезеңде дұрыс табақ құралын таңдау да маңызды. Әрі қарай осы кітапта әрбір құрал үшін ең ыңғайлы қолдануды ұсынамыз және тәжірибемен бірге әрбір тапсырма үшін ненің ең қолайлы екенін жылдам түсінесіз. Пісіру кезінде тұздықтар мен кремдердің өте тегіс қоюлығын алу үшін жоғары температурада икемді сабау құралын, ал бұқтырмалар, пісірмелер, рагу, т.б. сияқты қою қоюлықты қажет ететін тағамдарды пісірген кезде араластыру құралын табасыз. Біздің рецепттер кітабымыз әрбір рецепт үшін ең жақсы құралды ұсынады және тағамды дайындау кезінде әртүрлі процестер үшін құралды ауыстыру ең жақсы нәтижелерді беретінін табасыз.

Пісіру кезінде және дереу содан кейін, кастрөл сияқты табақ, араластырғыш және табақ құралы ыстық болады. Осылардың біреуін ұстаған кезде абай болыңыз. Пісіру процесінің буды және конденсацияны түзетіндігін ескеру де маңызды, сондықтан табаққа қараған кезде, тағам науасы қақпағын немесе Cooking Chef/құрылғы басын табақты қарау немесе оны алу үшін көтерген кезде абай болыңыз. Құрылғының пісіріп жатқанын немесе ыстық екенін олар абай болу үшін, басқаларға да ескерткен жөн. Ыстық бөліктерін ұстаған немесе алған кезде, пеш қолғаптарын қолдану және берілген тұтқаларды қолданып қана табақты алу жөнінде кеңес беріледі. Ыстыққа сезімтал беткейлерді қорғау үшін жұмыс беті қорғанысы төсенішін пайдалы деп табуыңыз да мүмкін.

Қатты сулы мазмұны бар сұйықтықты немесе тағамды ысытқан кезде, температураны көрсеткішінің мұқияттылығы әдетте +/- 5°C болады. Температураны көрсету мен басқарудың мұқияттылығы табақ мазмұнына, табақ мазмұнының көлеміне, араластыру жиілігіне және қолданылатын табақ құралына байланысты болады. Бұл тағы да плитада пісіргенге ұқсас болады, мұнда үлкен кастрөлдегі тағамның үлкен мөлшері қыздырылады, бірақ мұқият араластырылмайды. Кастрөлдің негізіндегі тағам ыстық болады немесе тіптен күйіп алады, ал жоғарғы қабатына жақын тағам салқынырақ болады.

Температура көрсеткішіне қоса құрылғыда кішкентай көк ЖШД болады. Құрылғы таңдалған температураға жеткенше, ол жыпылықтап тұрады. Таңдалған температураға жеткенде шам жыпылықтауды тоқтатады. Дегенмен, табаққа қалған ингредиенттерді қосқан кезде көк ЖШД-тың қайтадан жыпылықтайтынын ескеруіңіз қажет, себебі табақ мазмұнының температурасы салқын ингредиенттермен азайтылады. Араластыру жиілігі арттырылғанда статикалық шамның жыпылықтап бастайтынын да байқауға болады.

Kenwood Cooking Chef құрылғысының оңай қолданылатынын және әрбір күнгі тағам дайындауды оңайлататынын жылдам табасыз.

(Бумада қамтылмаған тіркемені сатып алу үшін, «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.)

2 орташа жылдамдық саңылауы

3 төмен жылдамдық саңылауы

4 құралдар ұясы

⑥ араластырғыш басы

⑦ төмен жылдамдық с

⑧ төмен жылдамдық саңылауы тетігі

⑨ cooking chef табағы

⑩ басы - көтеру тетігі

⑪ жылдамдықты басқару

⑫ ауа желдеткіштері

⑬ табак негізі/индукция аймағы

⑭ төгү тесігі

⑮ температура датчиктері

⑯ тот баспайтын құрыштан жасалған К сабау құралы

(17) жоғары температурада икемді сабау құралы

⑬ жоғары те

⑭ бұлғауыш

(19) қамырды илеу құралы

(20) араластыру құралы

②① жоғары температурадағы қалақша

②② жылу қалқаны

② резеңке тығыны

(24) араластырғыш

(25) жүктеу наұасының қақпағы

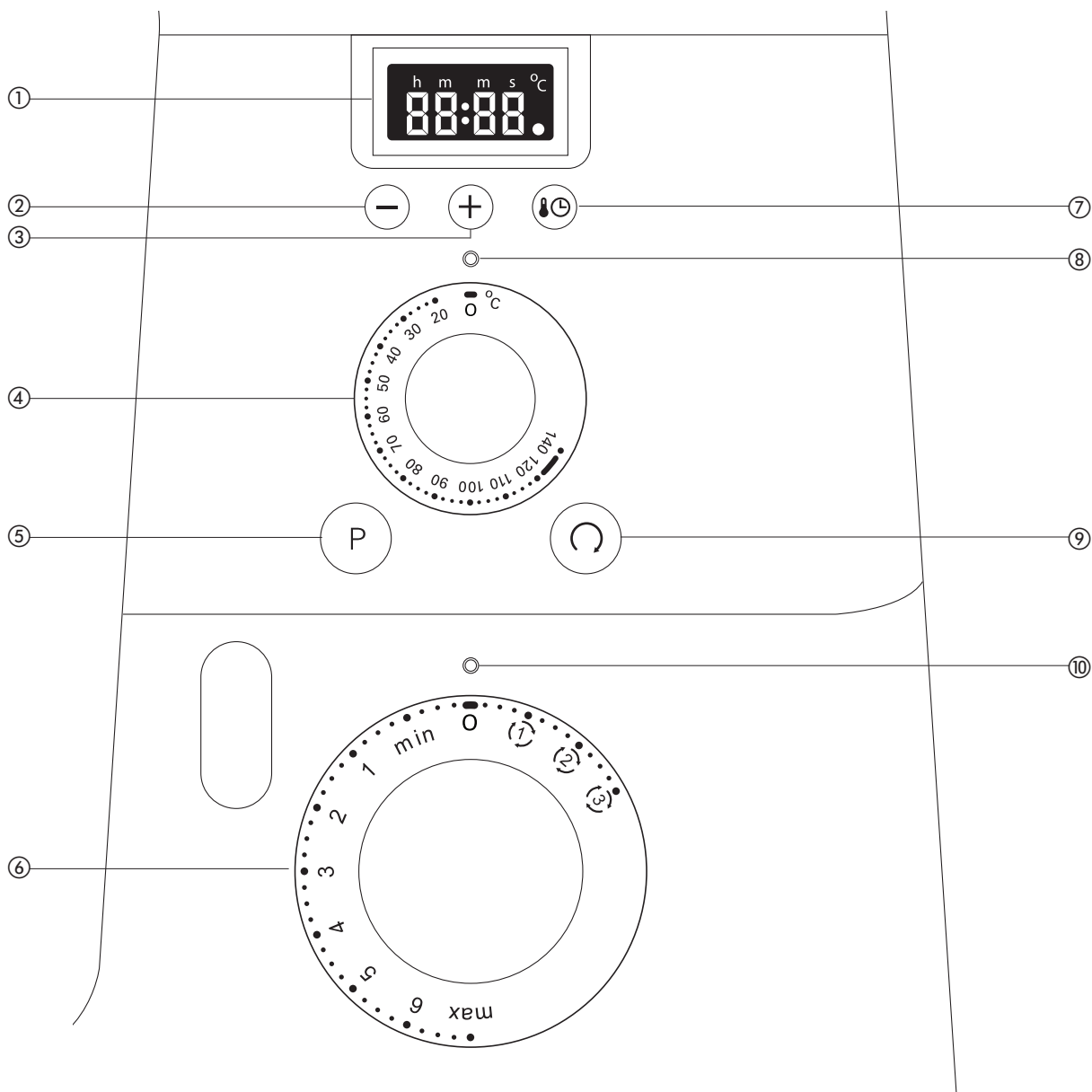
②⑥ жұмыс беткейінің қорғаныс төсеніші

②⑦ сомын бұрайтын кілт



басқару тақтасы

- ① таймер/температура дисплейі
- ② таймерді азайту түймесі
- ③ таймерді арттыру түймесі
- ④ температураны басқару
- ⑤ пульс түймесі/жоғары жылдамдық, жоғары температурада бұлғау түймесі
- ⑥ жылдамдықты басқару
- ⑦ таймер/температураны таңдау түймесі
- ⑧ температура индикаторы шамы
- ⑨ айналдыру түймесі
- ⑩ жылдамдықты басқару индикаторы шамы



құралдардың биіктігін реттеу

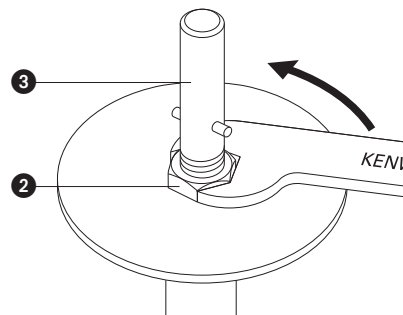
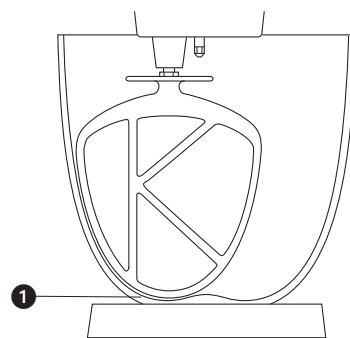
Миксерді құрастыру жолын 28-беттен қараңыз.

бұлғауыш, тот баспайтын құрыштан жасалған К сабау құралы, араластыру құралы

Бұлғауыштың ең жақсы жұмыс істеуі үшін К сабау құралы мен араластыру құралы табақтың түбіне **аздап** тиіп тұру керек **1**. Берілген қалақшаны пайдаланып, қажет болса, биіктікті реттеңіз.

Орындау жолы:

- 1 Құралды токтан ажыратыңыз.
- 2 Миксер басын көтеріп, бұлғауышты, сабау құралын немесе араластыру құралын салыңыз.
- 3 Миксер басын төмендетіңіз. Тазалауды реттеу қажет болса, миксер басын көтеріп, құралды алыңыз.
- 4 Берілген қалақшаны пайдаланып **2** біліктің реттелуіне мүмкіндік беру үшін **3** жеткілікті түрде сомынды босатыңыз. Құрал төменірек болғанда табақтың түбін жақынырақ болады, білікті сағат тіліне қарсы бұраңыз. Құралды табақтың түбінен жоғарырақ көтеру үшін, білікті сағат тілі бағытымен бұраңыз.
- 5 Сомынды қайта бекітіңіз.
- 6 Құралды миксерге орнатып, миксер басын төмендетіңіз. (Оның қалпын тексеріп, жоғарыдағы нүктелерді қараңыз).
- 7 Құрал дұрыс орнатылмайынша қажетінше жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Бұған қол жеткізілгеннен кейін, сомынды қауіпсіз етіп бекітіңіз.



жоғары температурада икемді сабау құралы – бұл құрал табақтың түбіне **аздап** жетпей тұру керек.

қамырды илеу құралы – бұл құрал зауытта орнатылады және ешқандай реттеуді қажет етпейді.

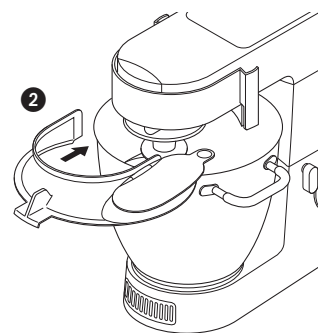
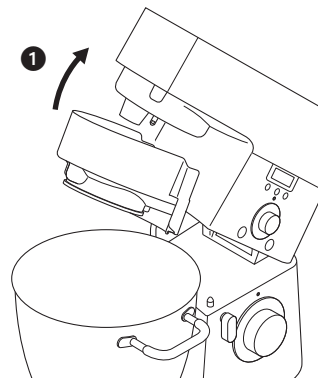
араластырғыш құралын реттеу және қолдану

Араластырғыш құралы екі бөліктен тұрады: жылу қалқаны және араластырғыш.

Жылу қалқанын пісіру кезінде орнату керек, әйтпесе, миксер дұрыс жұмыс істемейді және E:03 қате коды көрсетіледі. Жылу қалқаны миксер басын пісіру процесі кезінде шығарылатын будан қорғайды.

Табақтағы ингредиенттерді алу үшін қажет болса, мыс., ұн және қант ұнтағы сияқты жеңіл ингредиенттерді араластырған кезде немесе табақта ылғалды алу қажет ингредиенттерді пісірген кезде, жылу қалқанын да, араластырғышты да орнатуға болады. Жылу қалқанымен бірге қолданылмайынша араластырғышты табаққа салмау керек.

- 1 Құлыпталмайынша араластырғыш басын көтеріңіз.
- 2 Толығымен орналастырылғанша жылу қалқанын миксер басының төменгі жағына қарай басыңыз **1**. Резеңке тығыны дұрыс сәйкестендірілмейінше жылу қалқанын ешқашан қолданбау керек.
- 3 Табақты негізге салыңыз.
- 4 Миксер басын төмендетіңіз.
- 5 Араластырғышты табақ шетінде қалдырып, одан кейін толығымен орналастырылғанша әрі қарай итеріңіз **2**.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді тікелей табаққа жүктеу науасы арқылы тікелей қосуға болады.
- 6 Араластырғышты алып тастау үшін оны құрылғыдан әрі қарай жай ғана сырғытыңыз.
- 7 Жылу қалқанын алып тастау үшін, ол құлыпталғанша миксер басын көтеріңіз. Құралды алып тастап, одан кейін жылу қалқанын миксер басының жоғарғы жағынан төмен қарай тартыңыз. Ескертпе: Миксер басы құлыпталған қалыпта болғанда ғана араластырғышты реттеңіз немесе алып тастаңыз.



миксер

- араластыру құралы және кейбір қолдану әдістері**
- К-сабау құралы • Торттар, пирогтар, печеньеелер, кондитерлік өнімдер, сироптар, салмалар, эклер және картоп пюреcін жасау үшін.
 - бұлғауыш • Жұмыртқа, крем, май, майсыз бисквит, безе, сүзбе пісірмесін, мусс, суфле дайындау үшін. Ауыр қоспалар үшін бұлғауышты қолданбаңыз (мыс., кремді май мен қант) - оған зақым келтіруіңіз мүмкін.
 - қамырды илеу құралы • Тек қана ашытқы қоспалары үшін.

жоғары температурада икемді сабау құралы

- араластыру құралы • Көптеген пісіру әрекеттері, оның ішінде төтті тұздық, омлет және тұздықтар дайындау үшін ыңғайлы. Араластыру кезінде табақтың жан-жағынан ыстық және салқын түрде араластыру үшін тамаша. Көкөністерді бұқтыру үшін де ыңғайлы.
- Тауық, балық, көкөністер мен жемістер сияқты тағам қоюлығын алу үшін пісіру кезінде қолдануға ыңғайлы.

миксерді қолдану

Миксерді қолданбас бұрын температура мен жылдамдықты басқару құралдарының өшіру О' қалыптарына қойылғанын тексеріңіз.

- Басын-көтеру тетігін сағат тілімен бұрап ①, ол құлыпталғанша миксер қақпағын көтеріңіз.
- Білік ілмегін ойылған аймаққа орналастыру арқылы құралды ұясына салыңыз да, одан кейін оны орнына құлыптау үшін бұраңыз ②
- араластыру құралы** – араластыру құралын реттеу үшін, білікті ұясына салыңыз да, ұзартқыштағы ұяны ол миксер басының төменгі жағындағы метал ілмектің астында орналасатындай туралаңыз. Піскекті ұстап, білік ілмегі ойылған аймақтың төменгі жағында болатындай бұраңыз және одан кейін оны көтеріп, орнына құлыпталғанша бұраңыз ③
- Табақты негізге қойыңыз – төмен басып, сағат тілімен бұраңыз ④.
- Миксер басын төмендету үшін, оны аздап көтеріңіз де, одан кейін басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз. Құлыпталған қалыпқа төмендетіңіз.
- Жоғарыдағы 2-қадамды қайталаңыз. (Пісіргеннен кейін құралдарды алып тастау үшін әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
- Миксерді қуат көзіне қосыңыз. Жылдамдық пен температура индикатор шамдары аз уақытқа жанады. Дисплей мынаны көрсетеді: **88:88** және одан кейін индикатордағы қуатты жанып тұрған түрде жойыңыз **□**.
- Жылдамдықты басқаруды қалаған параметрге бұраңыз (ұсыныстар үшін 29-бетті қараңыз), миксер жұмысын бастайды және жылдамдықты басқару индикатор шамы жыпылықтайды. Таймер 1 секунд интервалында есептейді. Жылдамдықты миксер жұмыс істеп тұрған кез келген уақытта өзгертуге болады.
- Жылдамдықты басқаруды өшіру О' қалпына қайтару арқылы миксердің жұмысын тоқтатыңыз.

Маңызды – Кез келген уақытта миксер басы жұмыс істеген кезде көтерілетін болса, миксер автоматты түрде тоқтатылады және дыбыс шығарады, сондай-ақ, миксер басы төмендетілгенде, ол қайта басталмайды. Миксерді қайта бастау үшін жылдамдықты басқару құралын өшіру О' қалпына бұраңыз және жылдамдықты қайта таңдаңыз.

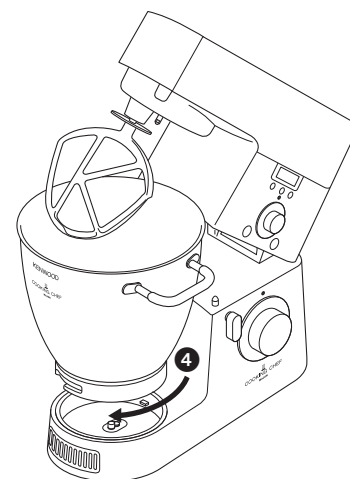
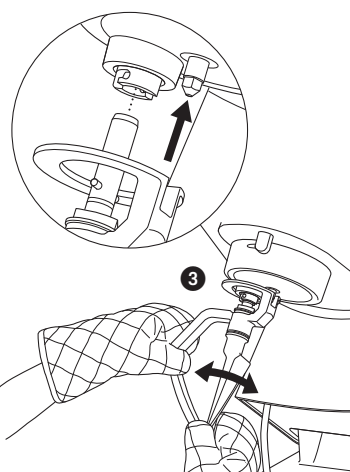
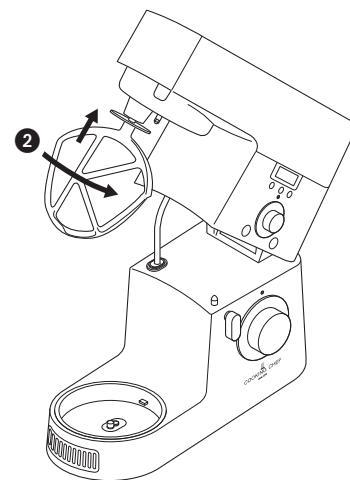
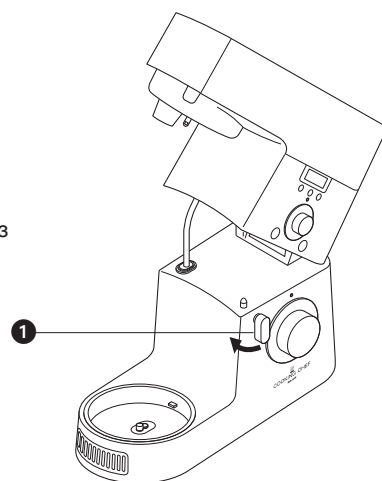
пульс түймесі

Пульс түймесін жылдамдықты басқару өшіру О' қалпына қойылғанда да қолдануға болады.

Пульсты таңдау үшін, пульс түймесін басыңыз (P) және миксер түйме осы қалыпқа қойылған бойда ең үлкен жылдамдықта іске қосылады. Табақ мазмұны 60°C-тан жоғары болғанда, жылдамдық жайлап артады. Бұл шығарылған дыбыспен сүйемелденеді және жылдамдық пен температура индикаторы шамдары жылдам жыпылықтайды.

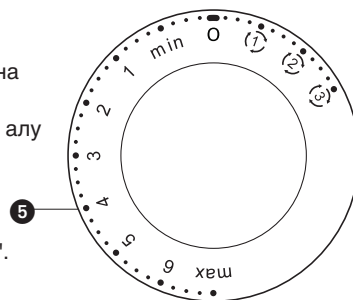
айналдыру түймесі

Айналдыру түймесін (нышан) басып, қайта босатыңыз және миксер ең аз жылдамдықта 2 айналымда автоматты түрде жұмыс істейді де, одан кейін тоқтатылады. Түймені ұзағырақ өрекет үшін басуға немесе ингредиенттерді біріктіру үшін қажетінше қайталап басуға болады. Ескертпе: Мотор іске қосылып тұрғанда, айналдыру түймесі басылатын болса, ол қалыпты айналдыру функциясында жұмыс істейді және одан кейін таңдалған жылдамдыққа оралады.



жылдамдықты басқару 5

Келесі жылдамдықтар тек нұсқа ретінде берілген және араластырылатын ингредиенттердің мөлшері мен температурасына және т.б. байланысты әртүрлі болады.
"мин" және "макс". жылдамдығы аралығындағы жылдамдықтарды алу үшін жылдамдықты басқару тетігін сағат тілімен бұраңыз.



- К-сабау құралы
- **кремді май мен қантты** мин жылдамдығында бастап, жайлап "макс" жылдамдығына көтеріңіз.
 - **жұмыртқаны кремді қоспаға айналдыру үшін шайқау** 4 - "макс".
 - **ұнды, жемісті және т.б. айналдыру** мин - 1
 - **барлығы бір тортта** мин жылдамдықта бастап, жайлап макс жылдамдығына көтеріңіз.
 - **майды ұнға салу** мин - 2.

жоғары температурада
икемді сабау құралы
взбивалка

- **кремді май мен қантты** мин жылдамдығында бастап, жайлап 3 жылдамдығына көтеріңіз.
- **табақтың жан-жағынан ыстық және салқын түрде араластыру үшін** мин жылдамдығында бастап, жайлап 3 жылдамдығына көтеріңіз.
- **өсімдіктерді қуыру, ризоттаны және полентаны, т.б. дайындау,** (1) қолданыңыз.

бұлғауыш

- Жайлап "макс" жылдамдығына арттырыңыз.

қамырды илеу құралы
араластыру құралы

- "мин" мин жылдамдығында бастап, жайлап 1 жылдамдығына көтеріңіз.
- Тек қана араластыру параметрлерімен қолданыңыз (1), (2), (3) .

араластыру параметрлері

Араластыру параметрлерін таңдау үшін жылдамдықты басқару түймесін сағат тіліне қарсы бұраңыз. Бұл миксер пісіру режимінде болғанда өте ыңғайлы. Араластыру жылдамдықтарын қолданған кезде барлық саңылау қақпақтары реттелген болу керек.

- (1) – Тұрақты баяу жылдамдық қажет болғанда, мыс., тұздықтарды араластыру осы параметрді пайдаланыңыз.
- (2) – Жылдамдықты басқару осы қалыпқа орнатылған кезде, миксер әрбір 5 секундта, төмен жылдамдықта шамамен 2 айналымда үзіліспен жұмыс істейді.
- (3) – Жылдамдықты басқару осы қалыпқа орнатылған кезде, миксер бұқтырмаларды, т.б. араластыру үшін ыңғайлы ететіндей әрбір 30 секундта, төмен жылдамдықта үзіліспен жұмыс істейді.

Жұмыс істеуді тоқтату үшін жылдамдықты басқару тетігін өшіру "0" қалпына қайтарыңыз.

Ескертпе:

- Жылдамдық таңдалған кезде, жылдамдық индикаторы шамы жыпылықтайды.
- Қолданыста болған кезде, құрылғыдан қатты үн дыбысы естілуі мүмкін. Бұл қалыпты.

миксерді тағамды пісіру үшін қолдану

МАҢЫЗДЫ

- Индукция аймағы, температура датчиктері мен табақ негізінің сыртқы беткейі таза болуын қамтамасыз етіңіз.
Мұны орындамау қыздыру датчигіне әсер етуі мүмкін, нәтижесінде нашар пісіру жұмысына әкеледі.
 - Жылу қалқанымен қоса барлық саңылау қақпақтарының реттелгенін тексеріңіз. Олар дұрыс реттелмесе, қыздыру функциясы жұмыс істемейді.
 - (Пісіргеннен кейін табақты және құралдарды алып тастау үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
- 1 Миксерді 28-беттегі нұсқауларды орындау арқылы құрастырыңыз.
 - 2 Температураны басқару тетігін қажетті температураға бұраңыз.
 - **Жылдамдық таңдалмайынша қыздыру басталмайды.**
 - 3 Жылдамдықты басқару тетігін мотор мен қыздыру құралын қосатын қалаған жылдамдыққа бұраңыз. Екі бірдей индикатор да жыпылықтайды.
 - 4 Орнату температурасына жеткенде, температураның индикатор шамы үздіксіз жанады. Дегенмен, пісіру кезінде температура миксер орнатылған температураны алуға әрекет жасайтынын көрсету үшін өзгеретін болса, шам жыпылықтауды бастайды (23-кіріспе бетін оқыңыз) .
 - Табақ температурасы 60°C-тан асатын болса, қауіпсіздік себептері үшін жоғары жылдамдық таңдалған кезде, жылдамдық автоматты түрде шектеледі. Температура 60°C-тан түскен кезде, жылдамдық автоматты түрде арттырылмайды. Алдымен жылдамдықты басқару тетігін өшіру және қалаған жылдамдықты қайта таңдау керек.
 - Ескертпе: Таймерді/температураны таңдау түймесі басылған әрбір кезде, дисплей таймер дисплейі мен табақ мазмұнының температурасы арасында ауысады.
 - 5 Араластыру және қыздыру процесін тоқтату немесе кідірту үшін, жылдамдықты басқару тетігін өшіру "О" қалпына қайтарыңыз. Әрекетті жалғастыру үшін, жылдамдықты таңдаңыз.

кеңестер

- **Әсіресе ыстық су мазмұны бар кейбір рецепттер 100°C-тан асатын пісіру температурасына жете алмайды (себебі бұл судың қайнау нүктесі).**
- Пісіру кезінде табаққа ингредиенттерді қосқан кезде, жылдамдықты төмен мәнге бұраңыз және ингредиенттерді жайлап және тегіс қосыңыз.
- Тұздықтарды жылдам қыздыру үшін, үздіксіз араластыру параметрін қолданыңыз (1) .
- Тағамды дайындау кезінде әртүрлі процестер үшін құралды өзгертудің жақсы нәтижелерді беретінін байқауыңыз мүмкін, мысалы, өсімдіктерді қуыру үшін жоғары температурада икемді сабау құралын және еттің және құс етінің бөліктерін пісірген кезде араластыру құралын пайдаланыңыз.
- Пісіру кезінде араластырғышты қолдансаңыз, оны миксер басын көтермес бұрын, әрқашан алып тастаңыз. Араластырғыш пен жылу қалқанында конденсация түзілетінін есте сақтаңыз.
- Миксер басын көтерген кезде, жылу қалқанының төменгі жағындағы кез келген сұйықтықтың табаққа кері ағуы үшін оны жайлап көтеріңіз.
- Жеке рецепттер үшін араластырудың сәйкес көлемін таңдауға мүмкіндік беретін үш араластыру функциясы қол жетімді. Кейбір рецепттер ыдыстың төменгі жағына ингредиенттердің ағып кетуін тоқтату үшін үздіксіз араластыруды талап етеді, ал басқалары тағамның қоюлығын алу үшін үзіліспен араластыруды жөн көреді.
- Оптималды жұмыс істеуі үшін 27-беттегі құрал биіктіктерін реттеңіз.
- Ең үлкен пісіру уақыты миксер автоматты түрде өшірілгеннен кейін 3 сағат болуы мүмкін.
- Құралды орнына қоймай тағамды қыздыруға болады, дегенмен, жылдамдықты таңдау керек. Май, шоколад сияқты тағамдарды өріткен кезде, бұл басымдық болуы мүмкін.
- Таймерді/температураны таңдау түймесі басылған әрбір кезде, дисплей пісіру уақыты мен сол уақытта жеткен температура арасында ауысады.

Жоғары жылдамдық, жоғары температурада бұлғауды басқару

Жоғары жылдамдық, жоғары температурада бұлғауды басқару 60°C-тан асатын температурада жоғары жылдамдықта бұлғау үшін, жылдамдықты басқару тетігін қалаған бұлғау жылдамдығына бұраңыз және одан кейін пульс түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз. Бұл шығарылған дыбыспен сүйемелденеді және жылдамдық пен температура индикаторы шамдары жылдам жыпылықтайды. Бұлғау жылдамдығы таңдалған жылдамдыққа жайлап арттырылады. Жылдамдықты өрі қарай арттыру үшін процедураны қайталаңыз. Бұлғау жылдамдығын азайтуға немесе әдеттегідей миксерді өшіруге болады.

Бұл функцияны тек бұлғауышпен ғана қолдану КЕРЕК. 3 литр максимум пісіру көлемінен асырмау керек және араластырғыштың реттелгенін қамтамасыз ету керек. Құрылғыны қараусыз қалдырмау керек.

пісіргеннен кейін

- Пісіру режимінде немесе пісіргеннен кейін қолданған кезде миксердің кез келген бөлігін ұстаған немесе қолданған кезде абай болыңыз, ӘСІРЕСЕ ТАБАҚ, АРАЛАСТЫРҒЫШ ЖӘНЕ ҚҰРАЛДАР, себебі олар құрал өшірілгеннен кейін ұзақ уақыт бойына ЫСТЫҚ болып қалады. Табақты алған және ұстаған кезде тұтқаларды қолданыңыз. Ыстық табақты және ыстық араластыру құралдарын қолданған кезде пеш қолғаптарын қолданыңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы ыстық тоқтатылғаннан кейін ұзақ уақыт бойына ыстық болады. Ыстыққа сезімтал беткейлерді қорғау үшін, берілген жұмыс беткейін қорғайтын төсемені қолданыңыз және ұстаған кезде абай болыңыз.

дисплей

Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін миксер 5 бөлек қауіпсіздік датчиктерімен берілген, олар миксерді пісіру режимінде қолданған кезде жұмыс істейді. Миксер қосылған кезде және қауіпсіздік датчигі қосылған кезде, таймер/температура дисплейі қате хабарын көрсетеді, мысалы, E:01'. Бұл шығарылған дыбыспен сүйемелденеді және миксер жұмыс істемейді. Келесі қате хабарларын тексеріңіз:-

Қате хабары	Сипаттамасы	Шешімі
E:01	Құрылғы басы көтерілген қалыпта. Басы көтерілген кезде, қауіпсіздік датчигі мотор мен қыздырғышты ажыратады. Жылдамдықты басқару тетігі өшіру "O" қалпынан басқа кез келген параметрге бұралған кезде, басы көтерулі болған кезде, осы хабар көрсетіледі және мотор қосылмайды.	Басын жабыңыз. Жылдамдықты басқару тетігін өшіру "O" қалпына бұрап, қалаған жылдамдықты таңдаңыз.
E:02	Cooking Chef табағы реттелмеген. Пісіру табағы қолданылғанда, қыздыру функциясы жұмыс істемейді. Осы табақты дұрыс сәйкестендіру керек. Қауіпсіздік датчиктері дұрыс емес табақты анықтайды немесе дұрыс табақ дұрыс емес салынған.	Cooking Chef табағының қолданылатынын тексеріңіз. Табақтың дұрыс салынғанын тексеріңіз. Жылдамдықты басқару тетігін "O" қалпына бұрап, қалаған жылдамдықты таңдаңыз.
E:03	Жылу қалқаны салынбаған. Жылу қалқаны дұрыс емес салынса, қыздыру функциясы өшіріледі.	Жылу қалқанының дұрыс салынғанын тексеріңіз. Жылдамдықты басқару тетігін "O" қалпына бұрап, қалаған жылдамдықты таңдаңыз.
E:04	Төмен жылдамдық саңылауы мен жоғары жылдамдық/орташа жылдамдық саңылауы қақпақтары салынбаған. Бұл қақпақтар қауіпсіздік датчиктерімен салынады. Қақпақтар дұрыс салынбаса, қыздыру өшіріледі және араластыру функциялары таңдалған болса, мотор үздіксіз іске қосылады. Мин және макс аралығындағы араластыру жылдамдықтары үздіксіз іске қосылады.	Барлық қақпақтардың дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. Жылдамдықты басқару тетігін "O" қалпына бұрап, қалаған жылдамдықты таңдаңыз.
E:09	Температура датчигі ақаулығы. Қыздыру құралын басқару тетігі қалыпты қолдану кезінде табақтың күтілгеннен жоғары температурасын анықтайтын болса, мотор мен қыздыру құралы автоматты түрде өшіріледі.	Жылдамдықты басқару тетігін "O" қалпына бұраңыз, құрылғыны токтан ажыратыңыз және оның салқындауына мүмкіндік беріңіз. Табақ негізі мен температура датчиктерінің таза болуын тексеріңіз. Ашаны және қосқышты әдеттегідей ауыстырыңыз.
E:10	Мотор жылдамдығы немесе қатты қызып кету ақаулығы. Мотор жылдамдығын азайтса немесе тым ыстық болып кетсе, басқару жүйесі моторды және қыздыру құралын автоматты түрде өшіреді	Жылдамдықты басқару тетігін "O" қалпына бұраңыз және құрылғыны токтан ажыратыңыз. Мотор жылдамдығының азайтылуын туғызатын кез келген кедергілерді жойыңыз. Барлық ауа желдеткіштерінде кедергілер болмауын қамтамасыз етіңіз. Токқа қосыңыз және қосыңыз.

Осы немесе кез келген басқа қате кодтары көрсетілуін жалғастыратын болса, Kenwood тұтынушыларды қолдау орталығымен байланысыңыз.

кері есептеу таймерін қолдану

Таймерді пісіру және пісірмеу режимдерінде қолдануға болады. Кері есептеу уақыты таңдалмаған болса, таймер миксер жұмыс істеп тұрғанда автоматты түрде 1 секунд интервалымен есептеуді бастайды. Ең үлкен іске қосу уақыты - 3 сағат.

- 1 Миксерді қуат көзіне қосыңыз. Дисплей аз уақытқа мынаны көрсетеді: **88:88**. және одан кейін индикатордағы қуатты қосулы қалдырып, оны жойыңыз **□**.
- 2 2 + немесе – түймесін басыңыз және дисплейде 0:00 көрсетіледі.
- 3 + немесе – түймесін басыңыз және қалаған уақыт көрсетіледі. Таймер 5 секунд интервалында есептейді. Түйме үздіксіз басылған болса, сандар қаншалықты түйме басылған сайын соншалықты жылдам өзгереді. 3 сағат максимум уақытты орнатуға болады.
Ескертпе: Таймер 3:00 уақытына орнатылғанда + түймесі басылса, көрсетілген уақыт 0:00 мәніне өзгертіледі. Таймер 3:00 уақытына орнатылғанда - түймесі басылса, көрсетілген уақыт 0:00 мәніне өзгертіледі.
- 4 Жылдамдықты басқару тетігін қалаған жылдамдыққа бұраңыз, миксер жұмысын бастайды және таймер 1 секунд интервалында есептеуді бастайды.
- Жылдамдықты басқару тетігін өшіру "О" қалпына бұрау арқылы кез келген уақытта миксер әрекетін кідіртуге болады. Бұл да таймерді кідіртеді. Миксер қайта басталғанда таймер есептеуді жалғастырады.
- 5 Жалпы уақыт аяқталғанда араластыру процесі автоматты түрде тоқтатылады және естілетін сигнал 3 секундқа шығарылады. Дисплей 5 секундқа жыпылықтайды және одан кейін индикаторда қуатты көрсету **□** жойылады.

таймерді қайта орнату үшін

- 1 Бір уақытта + және – түймелерін басу арқылы таймерді нөлге орнатыңыз (жылдамдықты басқару өшіру О' қалпында болу керек).
- Құрылғы 10 минут бойына енжар болатын болса, ЖШД дисплейі мен артқы жарық "ұйқы режиміне" енеді және барлық дисплейлер өшіріледі. Кез келген түйме немесе басқару тетігі белсендірілетін болса, дисплей бұрынғы пішімде жалғастырылады.

Максимум көлем

- | | |
|------------------------------|--|
| үгілмелі қамыр | • Ұн салмағы: 910 г - 2 фунт |
| қою ашытқылы қамыр | • Ұн салмағы: 1,5 кг - 3 фунт 5 унция |
| | • Жалпы салмағы: 2,4 кг - 5 фунт 5 унция |
| жұмсақ ашытқылы қамыр | • Ұн салмағы: 2,6 кг - 5 фунт 12 унция |
| | • Жалпы салмағы: 5 кг - 11 фунт |
| жемісті пирог қоспасы | • Жалпы салмағы: 4,55 кг - 10 фунт |
| жұмыртқа ақуызы | • 16 |
| пісіру режимі | • 3 литр |

- жалпы кеңестер
- Араластыруды тоқтатып, табақты қалақшамен жиі төмен қырып түсіріңіз.
 - Бөлме температурасындағы жұмыртқалар ең жақсы бұлғауды береді.
 - Жұмыртқа ақуызын бұлғамас бұрын, бұлғауышта немесе табақта қоспалардың немесе жұмыртқа сарысының жоқтығын тексеріңіз.
 - Рецептте басқаша айтылмаған болса, қамыр үшін салқын ингредиенттерді қолданыңыз.

нан пісіруге арналған кеңестер

- маңызды
- Көрсетілген максимум мөлшерден ешқашан асырмаңыз, құрылғыны шамадан тыс жүктеуіңіз мүмкін.
 - Құрылғы жұмысын қыздырған болсаңыз, өшіріңіз, жарты қамырды алып тастаңыз және әрбір жарты бөлігін бөлек дайындаңыз.
 - Алдымен сұйықтықты қосқанда, ингредиенттер өте жақсы араласады.

пісіру кезіндегі ақаулықтарды жою

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Миксер қыздыру режимінде жұмыс істемейді, қате хабарын көрсетеді және ескерту сигналын шығарады.	Қауіпсіздік датчиктерінің бірі қосылған.	31-беттегі қате хабарлары берілген кестені қараңыз. • Басының төмендетілгенін және құлыпталғанын қамтамасыз етіңіз. • Барлық шығыс қақпақтарының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Жылу қалқанының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз. • Cooking chef табағының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Температура таңдалған, бірақ табақ мазмұны қыздырылмайды (температура индикаторы шамы жанбайды).	Жылдамдық таңдалмаған.	Жылдамдықты таңдаңыз.
Миксер пісіру кезінде жылдамдықты өзгертеді.	Табақ мазмұны 60°C-қа жеткенде жылдамдық автоматты түрде шектеледі.	Бұл қауіпсіздік мүмкіндігі.
Тағам табақтың негізінде күйіп қалған.	1 Таңдалған температура параметрі 1 тым жоғары болуы мүмкін. 2 Дұрыс емес құрал қолданылуда. 3 Араластыру функциясы тым баяу. 4 Құрал табақта жеткілікті төмен болмауы мүмкін. 5 Орнатылған таймер тым ұзақ болып орнатылуы мүмкін. 6 Датчик және/немесе табақтың төменгі жағы таза болмауы мүмкін.	1 Дисплейдегі температураны азайтыңыз немесе төмен температурада пісіріңіз. 2 Ең ыңғайлы құралдың қолданылатынын тексеріңіз. 3 Араластыру функциясының жиілігін арттырыңыз немесе үздіксіз әрекетке арттырыңыз. 4 Құралды реттеңіз. 5 Қысқа уақыт мерзімінде пісіріңіз (тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз етіңіз). 6 Осы аймақтардың таза және құрғақ болып сақталуын қамтамасыз етіңіз.
Тағамның қоюлығы алынбады.	1 Таңдалған температура тым жоғары. 2 Араластыру функциясы тым жылдам. 3 Ингредиенттер тым ұзақ уақытқа пісірілген. 4 Дұрыс емес құрал қолданылуда.	1 Температураны азайтыңыз. 2 Араластыру жылдамдығын азайтыңыз. 3 Пісіру уақытын азайтыңыз (тағамның толығымен пісірілгенін қамтамасыз етіңіз). 4 Ең ыңғайлы құралдың қолданылатынын тексеріңіз.
Үйлесімді емес араластыру жылдамдығы.	1 Ингредиенттер тым үлкен, қатты немесе өте нығыз.	1 Тағамды кішкентай бөліктерге бөліңіз, жемістен сүйектерін алыңыз, құралды қалпына қоймай ингредиенттердің жайлап еруіне мүмкіндік беріңіз (бірақ жылдамдықтың таңдалғанын тексеріңіз). 2 Басы төмендетілгеннен кейін ингредиенттерді қосыңыз. 3 Ең ыңғайлы құралдың қолданылатынын тексеріңіз.
Салқын ингредиенттерді ыстық қоспаға қосуға болады, бірақ температура дисплейі жылдам жауап бермейді.	Табақ мазмұндары толық араластырылмаған болса, онда табақтағы тағам температуралары өртүрлі болады.	1 Ингредиенттердің толық араластырылуына жеткілікті уақыт бөліңіз. 2 Араластыру жылдамдығын арттырыңыз.
Табақта тағамы бар миксер басын жабу қиын.	Табақтың түбіндегі шоколад сияқты нығыз ингредиенттер миксер басының құлыпталуына кедергі келтіреді.	Миксер басы төмендетілгеннен кейін ингредиенттерді қосыңыз.
(2) араластыру немесе (3) араластыру параметрі таңдалғанда, миксер үздіксіз іске қосылады.	Шығыс қақпақтары дұрыс емес салынған.	Шығыс қақпақтарының дұрыс салынғанын қамтамасыз етіңіз.
Тіркемелерді қолданған кезде, мотор жылдамдығы шектеледі	Ыстық табақ салынған.	Табақты алып тастаңыз немесе табақты 60°C-тан төмен температураға салқындатыңыз.

тазалау және қызмет көрсету

күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Кішкентай саңылау сіз оны алдымен қолданған кезде **шығыста 2** көрсетілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай - жай ғана оны өшіріңіз.
- Температура датчиктерінің метал беткейлері қалыпты қолдану кезінде ескіру таңбаларын көрсетуі мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.
- Қолданыста болмаған кезде, жоғары температурада икемді сабау құралын миксерге орнатулы қалдырмаңыз.

құрылғы, саңылау қақпақтары

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз. Ешқашан қырғыш материалдарды қолданбаңыз немесе суға батырмаңыз.

жоғары температурада икемді сабау құралы

- Тазаламас бұрын, әрқашан құралдардан икемді әйнекті тазалағышты алып тастаңыз.
- Жұмсақ әйнек тазалағышты және құралды ыстық сабынды суда жуыңыз да, мұқият кептіріңіз. Балама түрде бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Ескертпе: Қолданбас бұрын және қолданғаннан кейін құрал негізінің жағдайын тексеріңіз және әйнек тазалағыш қалпын жиі тексеріп тұрыңыз да, тозу белгілері болатын болса, оны ауыстырыңыз.

табақ, құралдар, араластырығыш

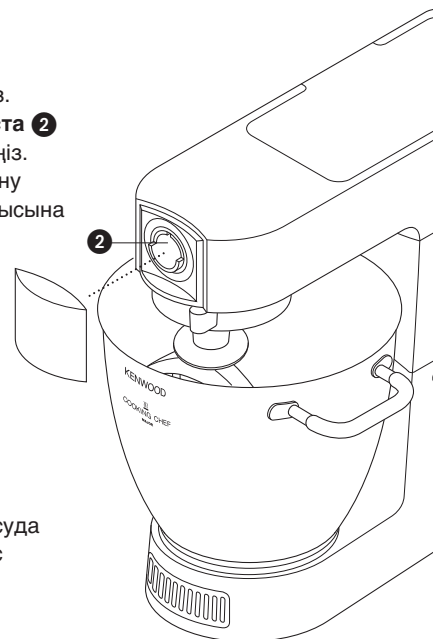
- Қолмен жуыңыз, одан кейін мұқият құрғатыңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жуыңыз.
- Тот баспайтын құрыштан жасалған табақты тазалау үшін, сымды щетканы, метал қырғышты немесе ағартқыш құралды ешқашан қолданбаңыз. Түзілген қақты жою үшін сірке суын немесе ыңғайлы қаққа қарсы құралды пайдаланыңыз.
- Тағам жабысып қалса немесе табақтың ішінде күйіп қалса, берілген қалақшаны қолданып мүмкіндігінше көбін қырып алыңыз. Табақты жылы сабынды сумен толтырып, жібітілуіне мүмкіндік беріңіз. Нейлонды щетканы пайдаланып кез келген қатты қалдықтарды алып тастаңыз.
- Табақтың түсінің өзгеруі оның жұмысына әсер етпейді.

төгу тесігі

- Бұл аймақта тағамның болмауын қамтамасыз етіңіз. Қажет болса, тазалау үшін түтікті тазалағышты немесе мақта таяқшасын қолданыңыз.

температура датчиктері

- Құрғақ матамен сүртіп, мұқият құрғатыңыз. Датчиктерді тазалау үшін ешқашан қырғыш заттарды немесе ұшты құралдарды қолданбаңыз.



қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.

Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса:

- құрылғыны қолдануға
- жөндеу жұмыстарына байланысты құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- ! Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- ! Қытайда жасалған.

Үлгі	TYPE KM08
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50/60 Гц
Ватт	2000 Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттердің мекенжайы:

"Делонги" ААҚ, Ресей, 127055,

Мәскеу қаласы, көше Сушевская

27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВІНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

рецепттер

32-беттегі нан пісіру бойынша маңызды кеңестерді қараңыз.

- ақ нан қою ашытқылы қамыр**
- ингредиенттер
- 1,36 кг (3 фунт) қатты еленген ұн
 - 15 мл (3 шай қасық) тұз
 - 25 г (1 унция) балғын ашытқы; немесе 15 г/20 мл (1/2 унция) құрғақ ашытқы +
 - 5 мл (1 шай қасық) қант
 - 750 мл (11/4бөлік) жылу су: 43°C (110°F). Термометрді қолданыңыз немесе
 - 250 мл (9 сұйық унция) қайнаған суды 500 мл (18 сұйық унция) салқын суға
 - қосыңыз
 - 25 г (1 унция) май
- Әдіс
- 1 **құрғақ ашытқы** (қайта тарату үшін қажетті түр): жылы суды табаққа құйыңыз. Одан кейін ашытқы мен қантты қосып, көпіршігенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз.
балғын ашытқы: ұнға езіңіз.
ашытқының басқа түрлері: өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
 - 2 2 Сұйықты табаққа құйыңыз. Одан кейін ұн (балғын ашытқы қолданылатын болса), тұз және майды қосыңыз.
 - 3 45 - 60 секунд минимум жылдамдықта илеңіз. Одан кейін 1-жылдамдыққа арттырыңыз, қамырдың пішімі болғанда қажет болса, көбірек ұн қосыңыз.
 - 4 Қамыр жұмсақ, иілгіш болмайынша және табақты жандарын таза етіп қалдырмайын 3 - 4 минутқа 1-жылдамдықта илеңіз.
 - 5 Қамырды майланған полиэтилен қалтасына немесе шәй орамалмен жабылған табаға салыңыз. Көлемі екі еселенбейінше, жылы жерге қойыңыз.
 - 6 2 минутқа 1-жылдамдықта қайта илеңіз.
 - 7 Қамырмен майланған қаңылтыр табаны 450 г (1 фунт) ұнмен жартылай толтырыңыз немесе оны дөңгелектеңіз. Одан кейін шай орамалмен жауып, көлемі екі еселенбейінше жылы жерге қойыңыз.
 - 8 230°C/450°F/8 Газ белгісі температурасында 30 - 35 минутқа *бөлке нанды немесе 10 – 15 минутқа бөлкелерді пісіріңіз.*
- Дайын болғанда, негізге қойылған кезде, нан атылып дыбыс шығарылады.
- ақ нан жұмсақ ашытқылы қамыр**
- ингредиенттер
- 26 кг (5 фунт 12 унция) қалыпты еленген ұн
 - 1,3 литр (21/4бөлік) сүт
 - 300 г (10 унция) қант
 - 450 г (1 фунт) маргарин
 - 100 г (4 унция) балғын ашытқы немесе 50 г (2 унция) құрғақ ашытқы
 - 6 жұмыртқа, шайқалған
 - 5 шымшым тұз
- Әдіс
- 1 Маргаринді сүтте ерітіңіз және 43°C (110°F) мөлшеріне апарыңыз.
 - 2 **құрғақ ашытқы** (қайта тарату үшін қажетті түр): ашытқы мен қантты сүтке қосып, көпіршігенше шамамен 10 минутқа қалдырыңыз.
балғын ашытқы: ұнға езіңіз және қантты қосыңыз.
ашытқының басқа түрлері: өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.
 - 3 Сүтті табаққа құйыңыз. Шайқалған жұмыртқаны қосып, 2 кг (4 фунт 6 унция) ұнды қосыңыз.
 - 4 1 минутқа ең үлкен жылдамдықта араластырыңыз да, өрі қарай бір минутқа 1-жылдамдықта араластырыңыз.
Қырып түсіріңіз.
 - 5 Қалған ұнды қосып, 1 минутқа минимум жылдамдықта араластырыңыз, одан кейін 2-3 минутқа жұмсақ болмайынша және тегіс араластырылмайынша 1-жылдамдықта араластырыңыз.
 - 6 Майланған қаңылтыр табаны 450 г (1 фунт) қоспамен жартылай толтырыңыз немесе оны дөңгелектеңіз. Одан кейін шай орамалмен жауып, көлемі екі еселенбейінше жылы жерге қойыңыз.
 - 7 200°C/400°F/6 Газ белгісі температурасында 20 - 25 минутқа *бөлке нанды немесе 15 минутқа бөлкелерді пісіріңіз.*
 - 8 Дайын болғанда, негізге қойылған кезде, нан атылып дыбыс шығарылады.
- Шамамен 10 бөлке жасайды.

рецепттер жалғасады

құлпынай және өрік торты

- ингредиенттер: бисквит
- 3 жұмыртқа
 - 75 г (3 унция) қант ұнтағы
 - 75 г (3 унция) еленген ұн
- салмасы және безендіру
- 150 мл (1/4бөлік) екі есе кілегей
 - Дөмі үшін қант
 - 225 г (8 унция) құлпынай
 - 225 г (8 унция) өрік
- әдіс
- 1 Өрікті екіге бөліп, сүйектерін алып тастаңыз. Дөмін беру үшін қант қосу арқылы жұмсарғанша, өте аз су қосып жайлап пісіріңіз.
 - 2 Құлпынайды жуып, екіге бөліңіз.
 - 3 Бисквитті жасау үшін, жұмыртқа мен қантты өте көмескі әрі тығыз болмайынша максимум жылдамдықта бұлғаңыз.
 - 4 Табақты және бұлғауышты алыңыз. Үлкен метал қасықты алып қолмен ұнды салыңыз, бисквиттің жеңіл болуы үшін мұқият болыңыз.
 - 5 Қоспаны екі 18 см-лік (7") майланған және түзетілген сэндвич қаңылтыр табаларына салыңыз.
 - 6 Аздап тиген кезде бисквит қайта орнына келгенше, шамамен 20 минут бойына 180°C/350°F/4 газ белгісінде пісіріңіз.
 - 7 Сымды торға аударыңыз.
 - 8 Қоюланбайынша ең үлкен жылдамдықта кремді бұлғаңыз. Дөмі үшін қант қосыңыз.
 - 9 Өрікті және құлпынайдың үштен бір бөлігін пішімсіз кесіңіз. Оларды жартылай креммен ораңыз.
 - 10 Бисквиттердің бір жағына мұны таратып, одан кейін бетіне басқа бисквитті салыңыз.
 - 11 Қалған кремді бетіне жағып, қалған құлпынаймен безендіріңіз.

безе

- ингредиенттер
- 4 жұмыртқа ақуызы
 - 250 г (9 унция) қант ұнтағы, еленген
 - Жабыспайтын пісіретін пергаменті бар пісіру науасына тегістеп салыңыз.
- Әдіс
- 1 Жұмыртқа ақуызын және қантты ең үлкен нүктеге жетпейінше шамамен 10 минут бойына максимум жылдамдықта бұлғаңыз.
 - 2 Қоспаны пісіру науасына қасықпен салыңыз (немесе 2,5 см (1") жұлдызша мойны бар түтікше қалтасын қолданыңыз).
 - 3 110°C/225°F/1/4 Газ белгісінде шамамен 4 - 5 сағат бойына қатты әрі қытырлақ болмайынша пісіріңіз. Олар қоңырлана бастаса, пеш есігін аздап ашық қалдырыңыз.
 - Безені тығыз қаңылтыр табада сақтаңыз.

үгілмелі қамыр

- ингредиенттер
- 450 г (1 фунт) ұн тұзбен еленген
 - 5 мл (1 шай қасық) тұз
 - 225 г (8 унция) май (май мен маргаринді тікелей тоңазытқыштан алып араластырыңыз)
 - Шамамен 80 мл (4 ас қасық) су
- Кеңес
- Әдіс
- 1 Ұнды табаққа салыңыз. Майды майдалап кесіңіз және ұнды қосыңыз.
 - 2 Кептірілген нан түзілмейінше 1 жылдамдықта тот баспайтын құрыштан жасалған К сабау құралын қолданып араластырыңыз.
 - 3 Ол майлы болып көрінбейінше тоқтатпаңыз. Су қосып, максимум жылдамдықта араластырыңыз. Су біріктірілмейінше, тоқтатпаңыз.
 - 4 Салмасына байланысты шамамен 200°C/400°F/6 Газ белгісінде пісіріңіз.

қабықты бұрыш маринады

- ингредиенттер
- 200 г (7 унция) салқын сұйық бал (түні бойы салқындатылған)
 - 1 жасыл бұрыш (түгел)
 - 5 мл (1 шай қасық) қытырлақ жержаңғақ майы
 - дәмдеуіштер
- әдіс
- 1 Барлық ингредиенттерді майдалап ұсақтағышқа/ұнтақтағышқа салыңыз.
 - 2 Тіркемені миксерге салып, ингредиенттердің пышақ айналасына орналастырылуына мүмкіндік беріңіз.
 - 3 10 секундқа пульс параметріне қосыңыз.
 - 4 Қажетінше пайдаланыңыз.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E

5720000363/1