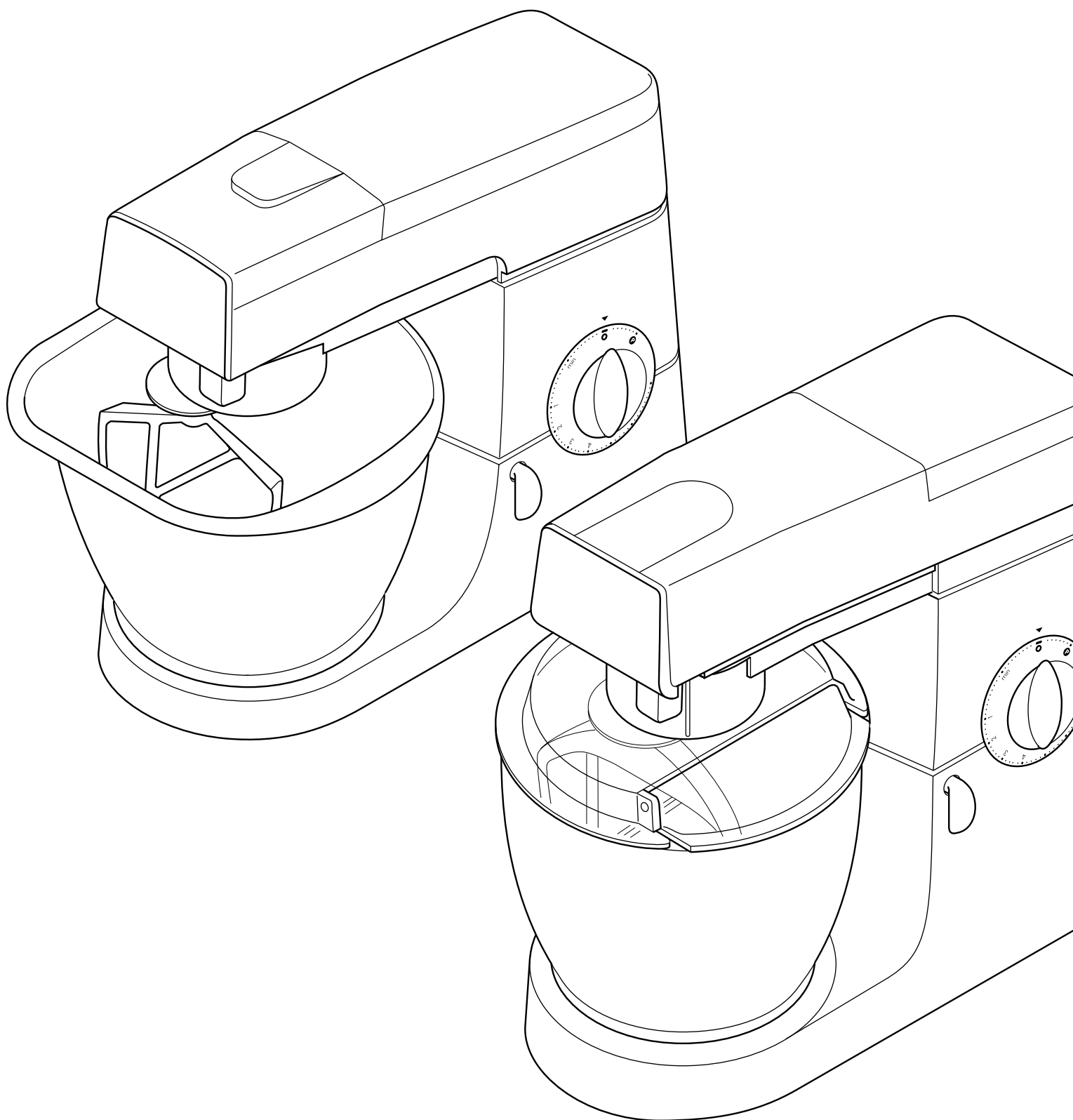


návod k použití

Kenwood Chef KM300, 400, 410 / Major KM600, 800, 810

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky širokému sortimentu dodávaného příslušenství jste zakoupili víc, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobře sloužit.

Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.



KENWOOD

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Malé děti a nemocné či jinak oslabené osoby spotřebič nesmí používat bez dohledu.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přidavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 6.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 2.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 6.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství ① rychloběžný vývod

② vývod lisu na citrusové plody

③ pomaloběžný vývod

④ zásuvka pro nástroje

robot ⑤ rameno robota

⑥ západka vývodu

⑦ pracovní mísa

⑧ páčka zvedání ramena

⑨ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti

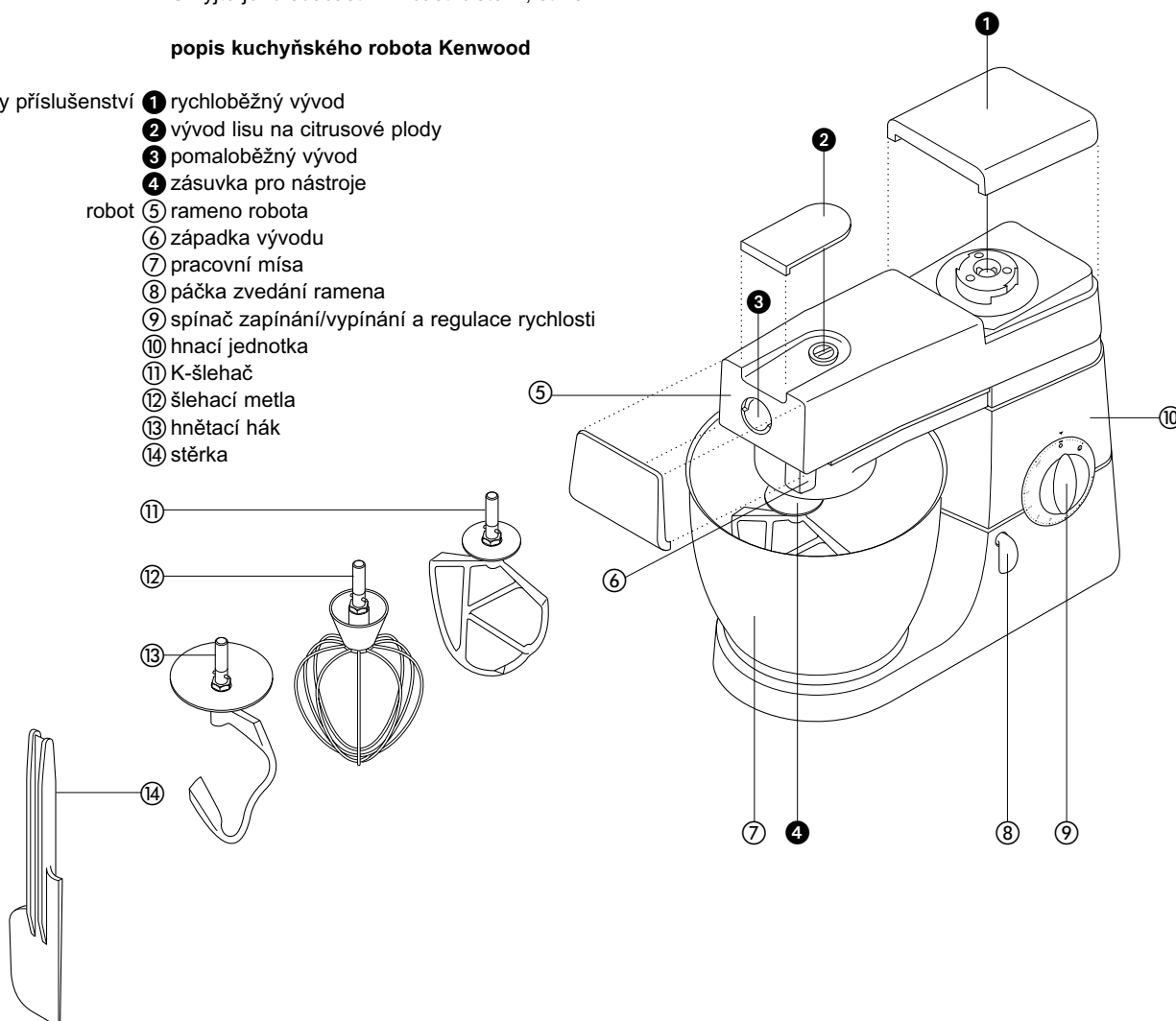
⑩ hnací jednotka

⑪ K-šlehač

⑫ šlehací metla

⑬ hnětací hák

⑭ stěrka



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- šlehačí metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. rozetírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
- hnětací hák • Na kynutá těsta.

postup použití robota

- 1 Páčku zvedání ramena stiskněte směrem doleva **1** a rameno zvedněte, až se zajistí v horní poloze.
- montáž nástroje 2 Našroubujte ho na doraz **2**, a pak ho zatlačte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**
- 4 Páčku zvedání ramena stiskněte doleva a rameno zatlačte, až se zajistí ve spodní poloze.
- 5 Zvolte si rychlost, a pak robot spusťte otáčením regulátoru rychlosti.
 - Přepnutím na pulzátor **P** můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- demontáž nástroje 6 Vyšroubujte ho.

- radly
- V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.
 - Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

modely KM300, 400, 410

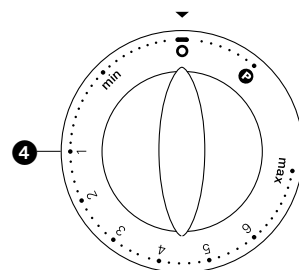
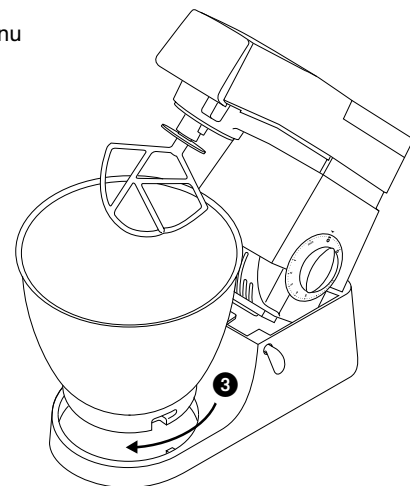
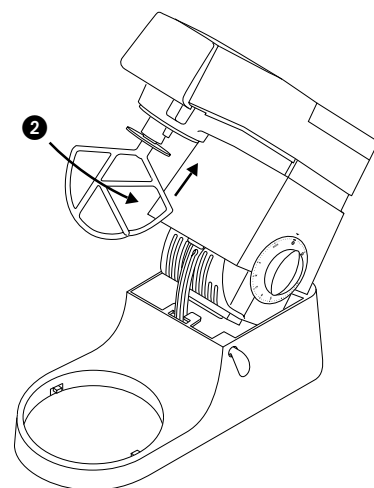
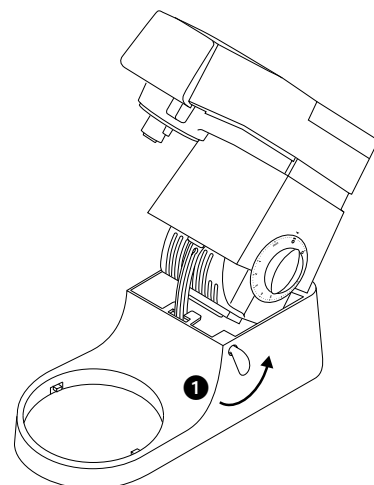
modely KM600, 800, 810

- | | |
|---|--|
| linecké těsto
tuhé kynuté těsto
britského typu
měkké kynuté těsto
kontinentálního typu
biskupský chlebiček
bílky | <ul style="list-style-type: none"> • váha mouky: 680g • váha mouky: 1,36kg • celková váha: 2,18kg • váha mouky: 1,3kg • celková váha: 2,5kg • celková váha: 2,72kg • 12 |
|---|--|

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • váha mouky: 910g • váha mouky: 1,5kg • celková váha: 2,4kg • váha mouky: 2,6kg • celková váha: 5kg • celková váha: 4,55kg • 16 |
|--|

rychlosti **4**

- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlost zvyšujte až na 5.
- **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – 'max'.
- **vmíchávání mouky, ovoce apod.** 'min' – 1.
- **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí 'min', a postupně zvyšujte až na 'max'.
- **rozetření tuku s moukou** 'min' – 2.
- šlehačí metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.



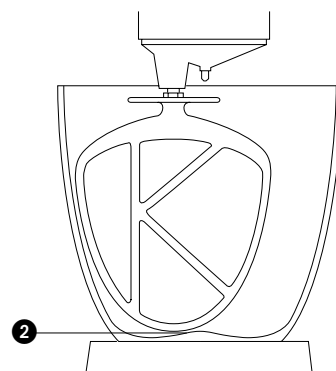
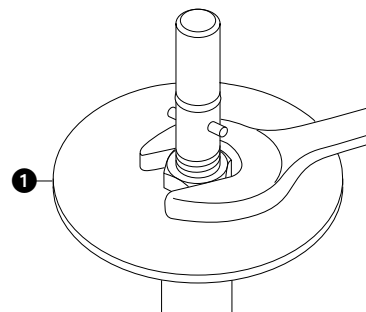
seřízení a drobné opravy

problém

- šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy.

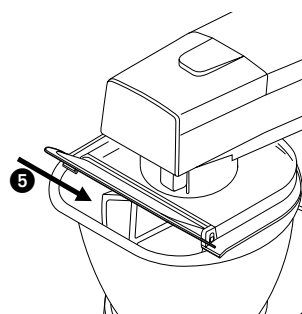
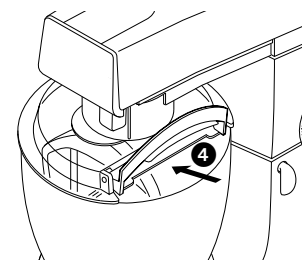
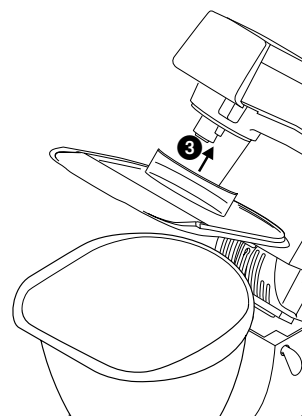
řešení • Seřídte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

- 1 Robot vytáhněte ze zásuvky.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Rukou ho držte, a přitom povolte matici ①.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídte výšku otáčením hřídele. Šlehací metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mísy ②.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehací metlu/K-šlehač a matici utáhněte.



upevnění a použití kruhového/do Dé tvarovaného krytu (pokud je součástí příslušenství)

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasuňte kryt, až zapadne zcela na místo ③. Otvírací část krytu musí být umístěna tak, jak je zobrazeno u kruhového krytu ④ a tvarovaného krytu ⑤.
- 4 Zasuňte požadovaný nástroj.
- 5 Rameno sklopte, přičemž kryt musí přesně lícovat s okrajem mísy.
 - Při spuštění strojek je možné příměsi přidávat do mísy přímo za běhu, a to otvácí částí krytu.
 - Při výměně nástrojů není potřeba kryt sundávat.
- 6 Při sundávání krytu nejprve zvedněte rameno robota, a kryt pak zatažením sundejte.

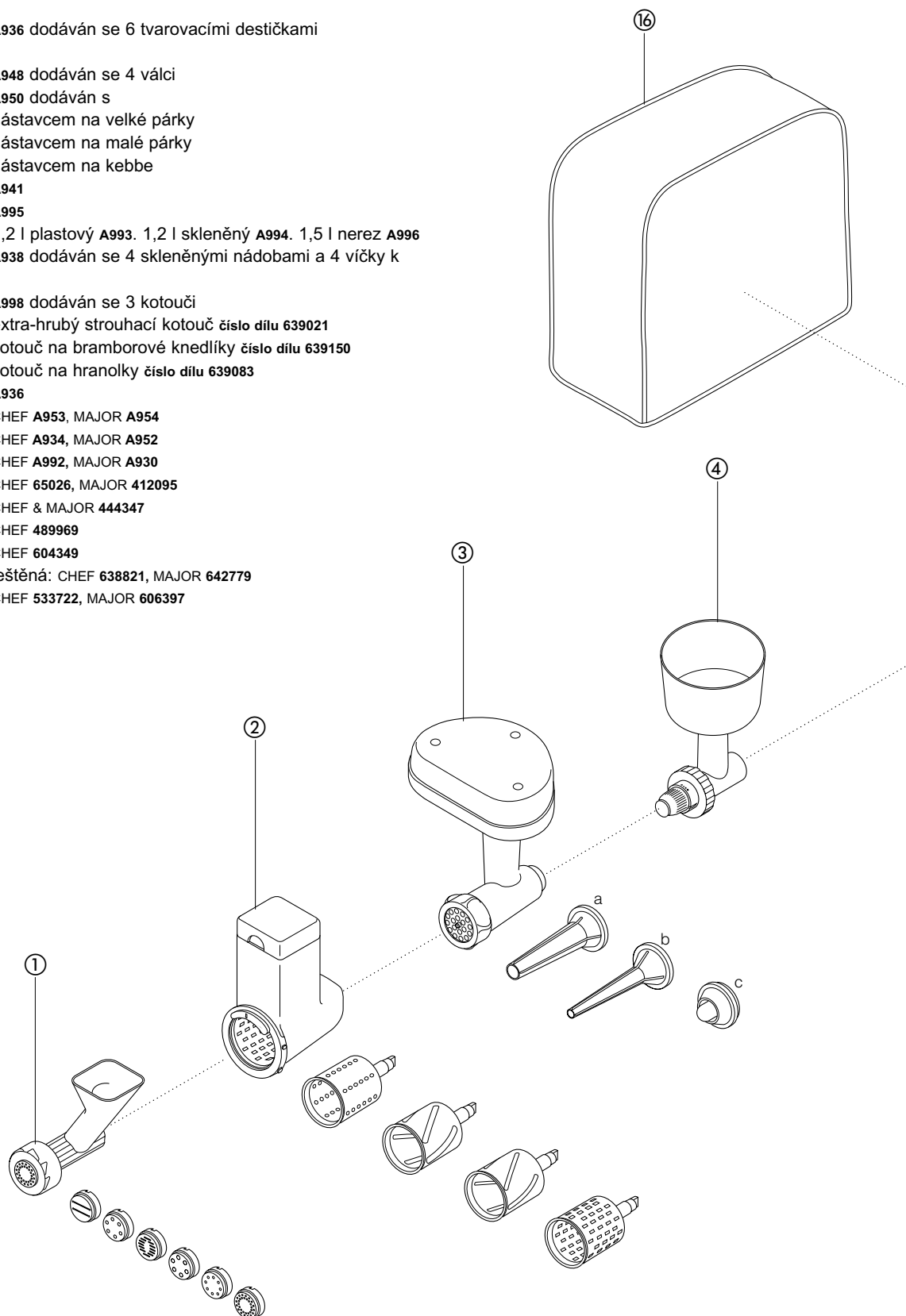


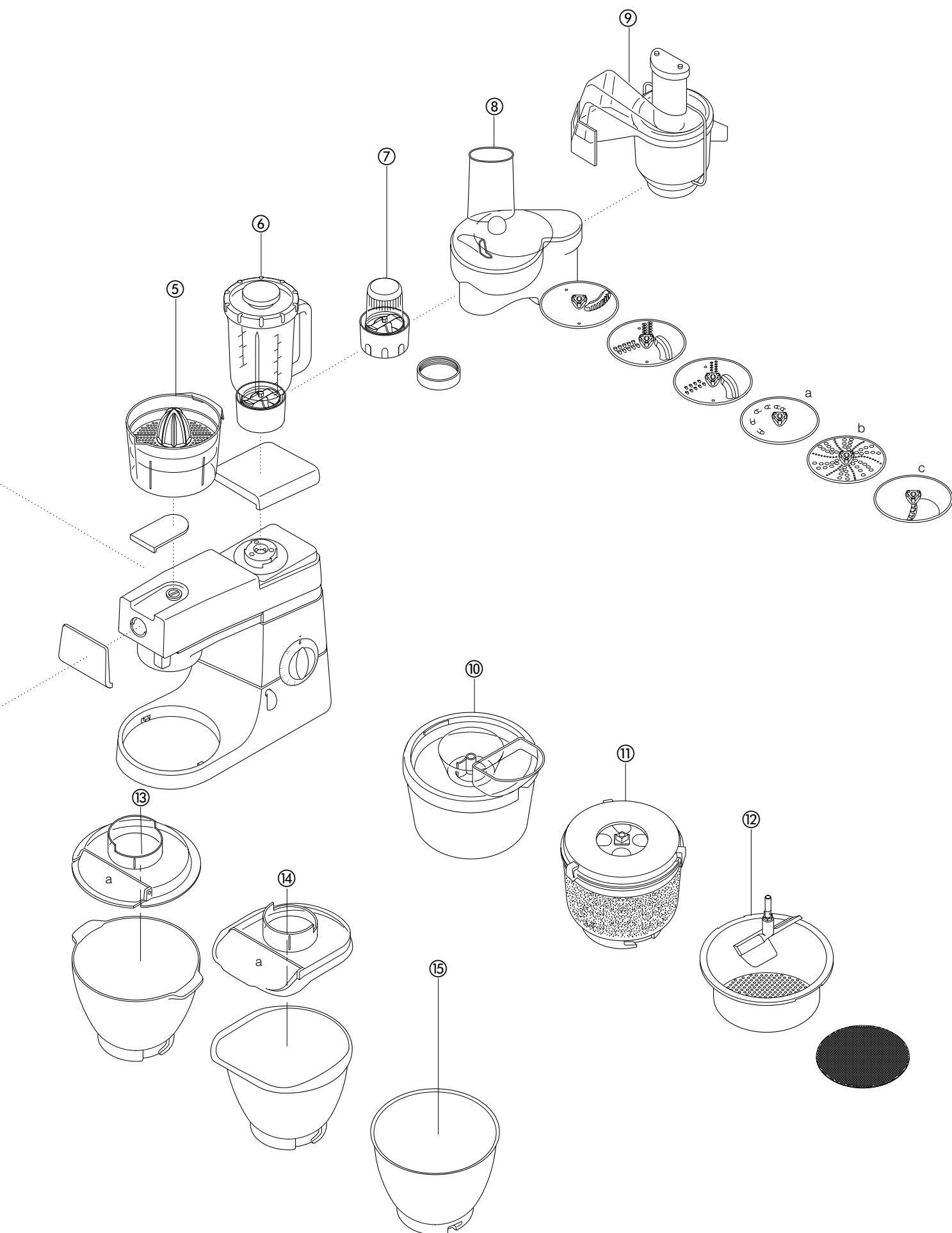
dodávané příslušenství

Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, obraťte se na opravnu spotřebičů KENWOOD.

příslušenství kód příslušenství

- strojek na těstoviny** ① A936 dodáván se 6 tvarovacími destičkami
pomaloběžný strojek
na krájení/strouhání ② A948 dodáván se 4 válci
super-strojek na mletí masa ③ A950 dodáván s
 a nástavcem na velké párky
 b nástavcem na malé párky
 c nástavcem na kebbe
mlýnek na zrní ④ A941
lis na citrusové plody ⑤ A995
mixér ⑥ 1,2 l plastový A993. 1,2 l skleněný A994. 1,5 l nerez A996
univerzální mlýnek ⑦ A938 dodáván se 4 skleněnými nádobami a 4 víčky k
uskladnění rychloběžný strojek
na krájení/strouhání ⑧ A998 dodáván se 3 kotouči
 kotouče k dokoupení a extra-hrubý strouhací kotouč číslo dílu 639021
 b kotouč na bramborové knedlíky číslo dílu 639150
 c kotouč na hranolky číslo dílu 639083
odstředivka na šťávy ⑨ A936
strojek na zmrzlinu ⑩ CHEF A953, MAJOR A954
strojek na loupání brambor ⑪ CHEF A934, MAJOR A952
pasírovací strojek ⑫ CHEF A992, MAJOR A930
plastová mísa kruhová ⑬ CHEF 65026, MAJOR 412095
 kruhový kryt a CHEF & MAJOR 444347
plastová mísa tvarovaná do Dé ⑭ CHEF 489969
 tvarovaný kryt a CHEF 604349
mísa z nerezavějící oceli ⑮ leštěná: CHEF 638821, MAJOR 642779
 kryt ⑯ CHEF 533722, MAJOR 606397





čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Kolem vývodů **2** a **3** se po prvním použití mohou objevit stopy maziva. Jde o normální jev-mazivo stačí jen utřít.

hnací jednotka • Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.

- Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.

mísy • Umyjte v ruce a důkladně vysušte.

- Máte-li mísu z nerez, nepoužívejte na ni ocelový kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraníte octem.
- Mísy chraňte před žářem (plotýnky sporáků, trouby, mikrovlnného záření).

nástroje • Umyjte v ruce a do sucha utřete.

- U K-šlehače, šlehací metly a hnětacího háku může při mytí v myčce na nádobí dojít ke změně barvy.

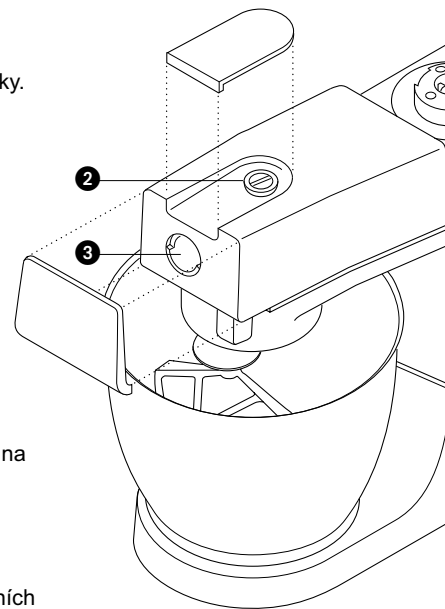
kryty • Umyjte v ruce, a pak utřete do sucha.

servis a služby zákazníkům

- V případě poškození přípojné šňůry může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

pokud potřebujete pomoc s:

- použitím spotřebiče,
 - objednáním nového příslušenství,
 - servisem a opravami,
- volejte firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.



recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 2

bílý chléb tuhé těsto britského typu

- přísady
- 1,36kg hrubé mouky
 - 3 lžičky soli
 - 25g čerstvých kvasnic; nebo 15g sušených kvasnic + 1 lžička cukru
 - 750ml vody teplé 43°C. Použijte teploměr nebo nalejte 250ml vařící vody do 500ml vody studené.
 - 25g sádla
- postup
- 1 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 2 Tekutiny nalejeme do pracovní mísy. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
 - 3 Hněteme minimální rychlostí 45 - 60 sekund. Pak zrychlíme běh na rychlost 1, v případě potřeby přidáme mouku, až se vytvoří těsto.
 - 4 Pokračujeme v hnětení rychlostí 1 další 3 - 4 minuty, až je těsto hladké a pružné a nelepí se na stěny mísy.
 - 5 Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku, nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
 - 6 Vyknuté těsto znovu prohněteme rychlostí 1 po dobu 2 minut.
 - 7 Těstem do poloviny naplníme 4 vymaštěné bochníkové formy (450g), nebo z něj vytvarujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple dokynout, až se objem těsta opět zdvojnásobí.
 - 8 Pečeme v horké troubě o teplotě 230°C chleba asi 30 - 35 minut, housky 10 - 15 minut.
- řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

- přísady
- 2,6kg hladké mouky
 - 1,3 l mléka
 - 300g cukru
 - 450g pokrmového tuku
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
 - 6 rozšlehaných vajec
 - sůl
- Tato množství jsou pro modely KM600, 800 a 810. U modelů KM300, 400 a 410 použijte poloviční množství a mouku přidejte najednou.
- postup
- 1 Pokrmový tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.
 - 2 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg mouky.
 - 4 Zpracováváme 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
 - 5 Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hněteme minimální rychlostí, a pak další 2 - 3 minuty rychlostí 1, až je směs hladká a řádně promíchaná.
 - 6 Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.
 - 7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.
 - 8 řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.
- Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

recepty *pokračování*

jahodový a meruňkový dort

- přísady: piškot
- 3 vejce
 - 75g jemného krystalového cukru
 - 75g hladké mouky
- náplň a ozdoba
- 150ml husté smetany
 - cukr podle chuti
 - 225g jahod
 - 225g meruněk
- postup
- 1 Meruňky rozpůlíme a odstraníme pecky. Lehce je povaříme v trošce vody s cukrem podle chuti, až změkknou.
 - 2 Jahody opláchneme a rozpůlíme.
 - 3 Piškotové těsto připravíme z vajec a cukru, které šleháme maximální rychlostí tak dlouho, až směs zesvětlí a zhoustne.
 - 4 Vyndejte mísu a odmontujte šlehací metlu. Do směsi vmíchejte mouku pomocí velké kovové lžice. L buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
 - 5 Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (5x18cm), které jsme před tím vymas tili a vyložili pergamenovým papírem.
 - 6 Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°C. Hotový piškot musí při lehkém zatlačení vyskočit zpět.
 - 7 Upečený piškot vyndáme z formy a necháme vychladnout na drátěném roštu.
 - 8 Maximální rychlostí ušleháme ze smetany šlehačku, do níž podle chuti přidáme cukr.
 - 9 Meruňky a třetinu jahod nahrubo rozkrájíme a vmícháme do poloviny šlehačky.
 - 10 Tuto směs rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajícimi jahodami.

sněhové pusinky

- přísady
- 4 bílky
 - 250g prosetého práškového cukru
- postup
- 1 Plechy na pečení vyložíme nelepivým pergamenovým papírem na pečení.
 - 2 Bílky a cukr šleháme maximální rychlostí asi 10 minut, až se vytvoří tuhý sníh, který stojí do špičky.
 - 3 Ze směsi tvoříme lžicí přímo na plechu pusinky (nebo použijeme stříkací pytlík s hvězdíkovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlahe troubě při teplotě 110°C, až jsou pusinky pevné a křehké. Pokud pusinky začnou při pečení hnědnout, dvířka trouby mírně pootevřeme.
 - Hotové pusinky skladujeme v plechové krabici s dobře těsnícím víkem.

linecké těsto (shortcrust)

- přísady
- 450g mouky proseté společně s
 - 1 lžičkou soli
 - 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
 - asi 4 lžice vody
- rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.
- postup
- 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
 - 2 Zpracováváme rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat masně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

beefburgers hovězí karbanátky

- přísady
- 250g hovězího masa bez šlach
- postup
- 1 Maso rozkrájíme na 2,5cm kostky.
 - 2 Pokud nemáte mlýnek na maso, použijte mixér, kterým po malých dávkách hovězí rozsekáte. Mixér spustte rychlostí 2 na **maximálně 15** sekund. Mezi dávkami sekací nože vždy vyčistěte.
 - 3 Rozsekané maso smícháme s různým kořením, jako např. rozsekanou cibulkou, zeleným kořením (čerstvé nebo sušené), na hrubo umletým černým pepřem a šťávou a nastrohanou kůrou z citrónu.
 - 4 Vytvarujeme 2 karbanátky, které pečeme na středně až velmi horkém grilu tak dlouho, až je maso zcela propečené.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

