

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 namontovaného příslušenství.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, je-li spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 5.
- 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 přípravu pokrmů v domácnosti.

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.

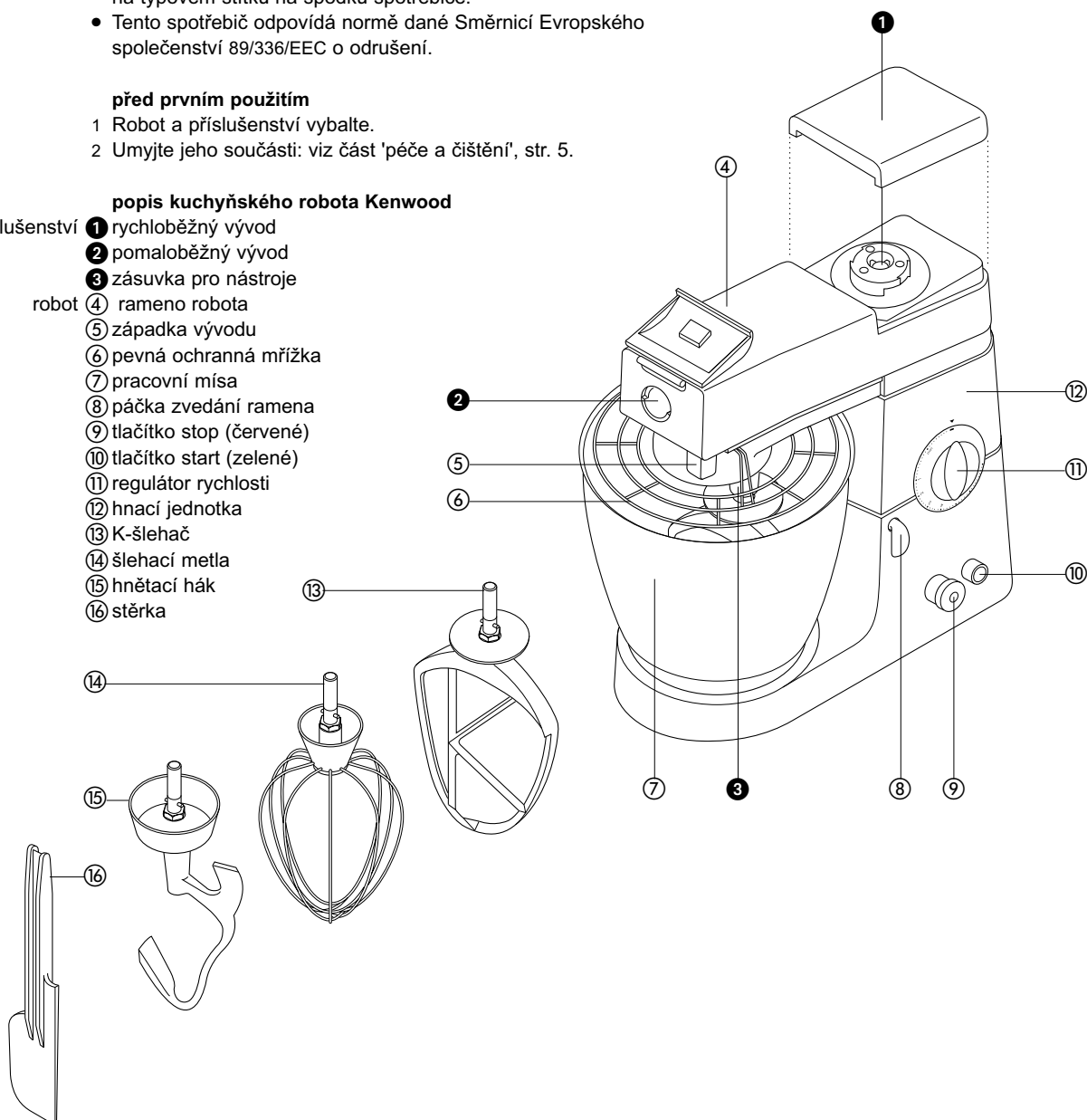
před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'péče a čištění', str. 5.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství

- 1 rychloběžný vývod
- 2 pomaloběžný vývod
- 3 zásuvka pro nástroje
- 4 rameno robota
- 5 západka vývodu
- 6 pevná ochranná mřížka
- 7 pracovní mísa
- 8 páčka zvedání ramena
- 9 tlačítko stop (červené)
- 10 tlačítko start (zelené)
- 11 regulátor rychlosti
- 12 hnací jednotka
- 13 K-šlehač
- 14 šlehací metla
- 15 hnětací hák
- 16 stěrka



kuchyňský strojek

míchací nástroje a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, lístkového těsta, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- šlehací metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. roztírání 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 - **jinak robot nebude fungovat.**
- 5 Zvolte si rychlost
- 6 Robota spustíte stisknutím zeleného tlačítka. Stisknutím červeného tlačítka ho vypnete.
 - Pokud zvednete rameno robota při běžícím motoru, robot se zastaví.
- demontáž nástroje 7 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

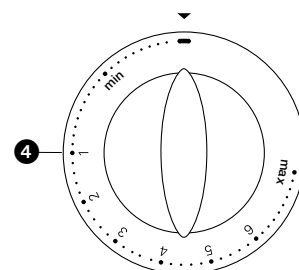
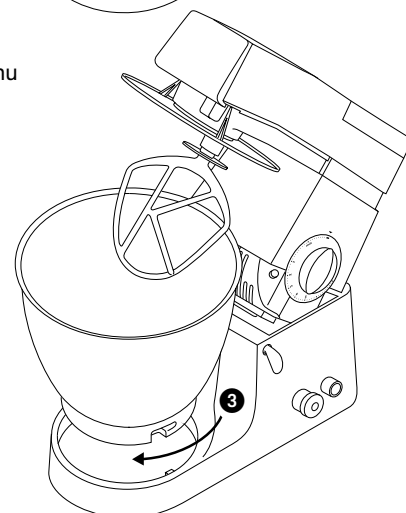
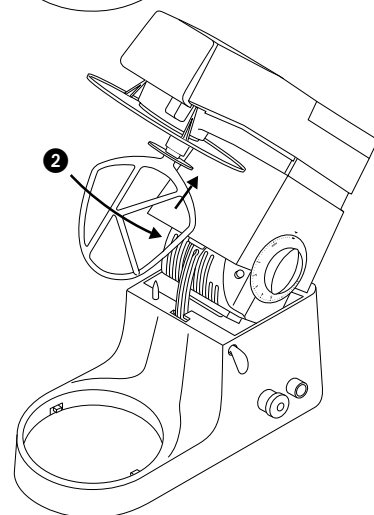
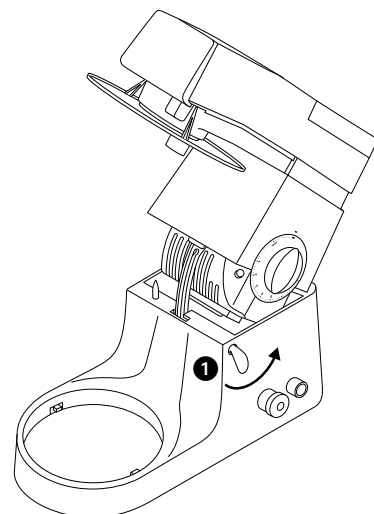
- důležité
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

- linecké těsto** • váha mouky: 910g
- tuhé kynuté těsto** • váha mouky: 1,5kg
- britského typu • celková váha: 2,4kg
- měkké kynuté těsto** • váha mouky: 2,6kg
- kontinentálního typu • celková váha: 5kg
- biskupský chlebíček** • celková váha: 4,5 kg
- bílky** • 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.
- šlehací metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.



návod k čištění naleznete na str. 5

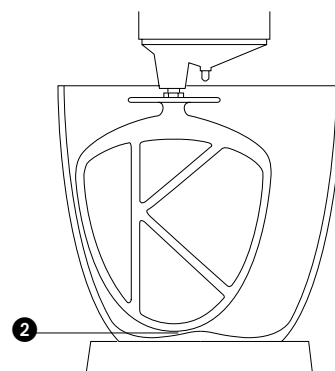
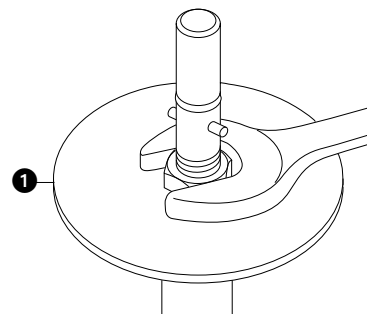
seřízení a drobné opravy

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 ❶.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídte výšku otáčením hřídele. Šlehací metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mísy ❷.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehací metlu/K-šlehač a matici utáhněte.



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

mixér ⑤ 1,2 l plastový A993. 1,2 l skleněný A994. 1,5 l nerez A996

univerzální mlýnek ⑥ A938 dodáván se 4 skleněnými nádobami a 4 víčky k

uskladnění rychloběžný strojek

na krájení/strouhání ⑦ A998 dodáván se 3 kotouči

kotouče k dokoupení a extra-hrubý strouhací kotouč číslo dílu 639021

b kotouč na bramborové knedlíky číslo dílu 639150

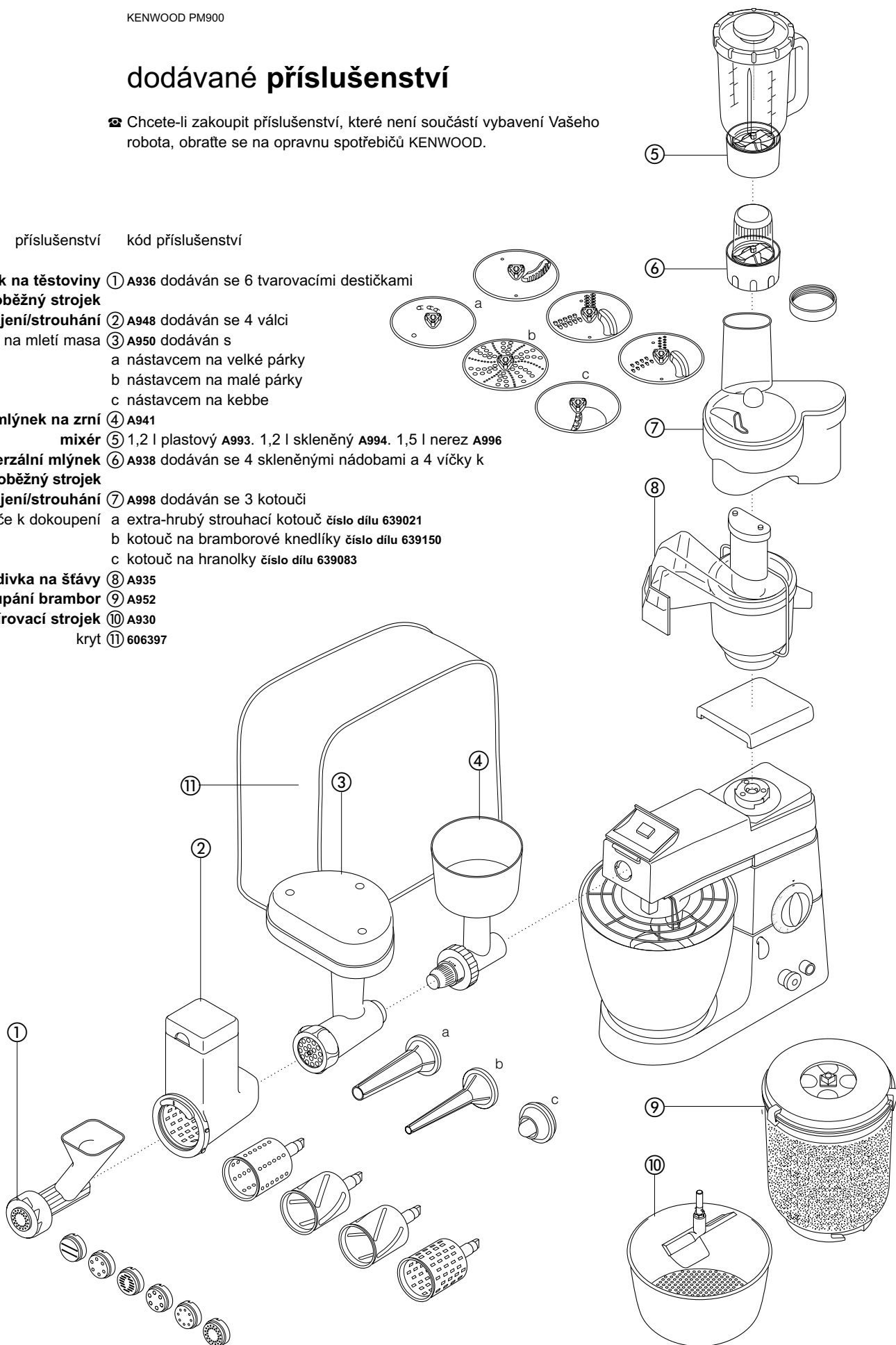
c kotouč na hranolky číslo dílu 639083

odstředivka na šťávy ⑧ A935

strojek na loupání brambor ⑨ A952

pasírovací strojek ⑩ A930

kryt ⑪ 606397



čištění a servis

čištění a péče

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

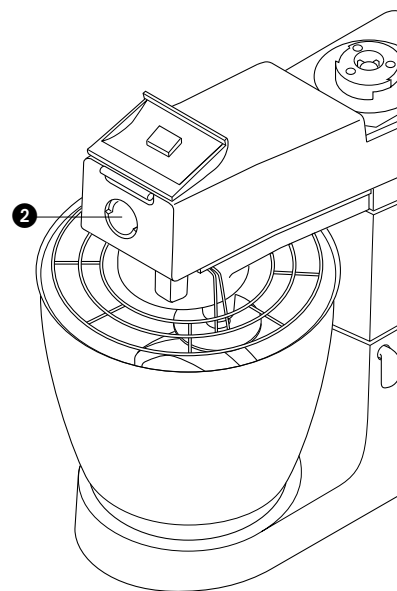
- hnací jednotka
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
 - Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- mísy
- Umyjte v ruce a důkladně vysušte.
 - Máteli mísu z nerez, nepoužívejte na ni ocelový kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. Vápenité nánosy odstraníte octem.
 - Mísy chraňte před žářem (plotýnek 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.

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 vytváříme 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
- 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 sůl a 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 směr 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 Směr přelejeme do dvou sendvičových forem (18cm), které jsme před tím vymastili 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 směr rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajících 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 hvězdicovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlhké 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 (směr sádla a margarínu přímo z lednice)
 - asi 4 lžice vody
- rada
- Dávejte pozor, abyste směr nepřemíchali.
- postup
- 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
 - 2 Zpracovávejte rychlostí 1, až směr začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směr začne vypadat mastně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směr spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

recepty *pokračování*

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 spusťte 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), nahrubo umletým černým pepřem a šťávou a nastrouhanou 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

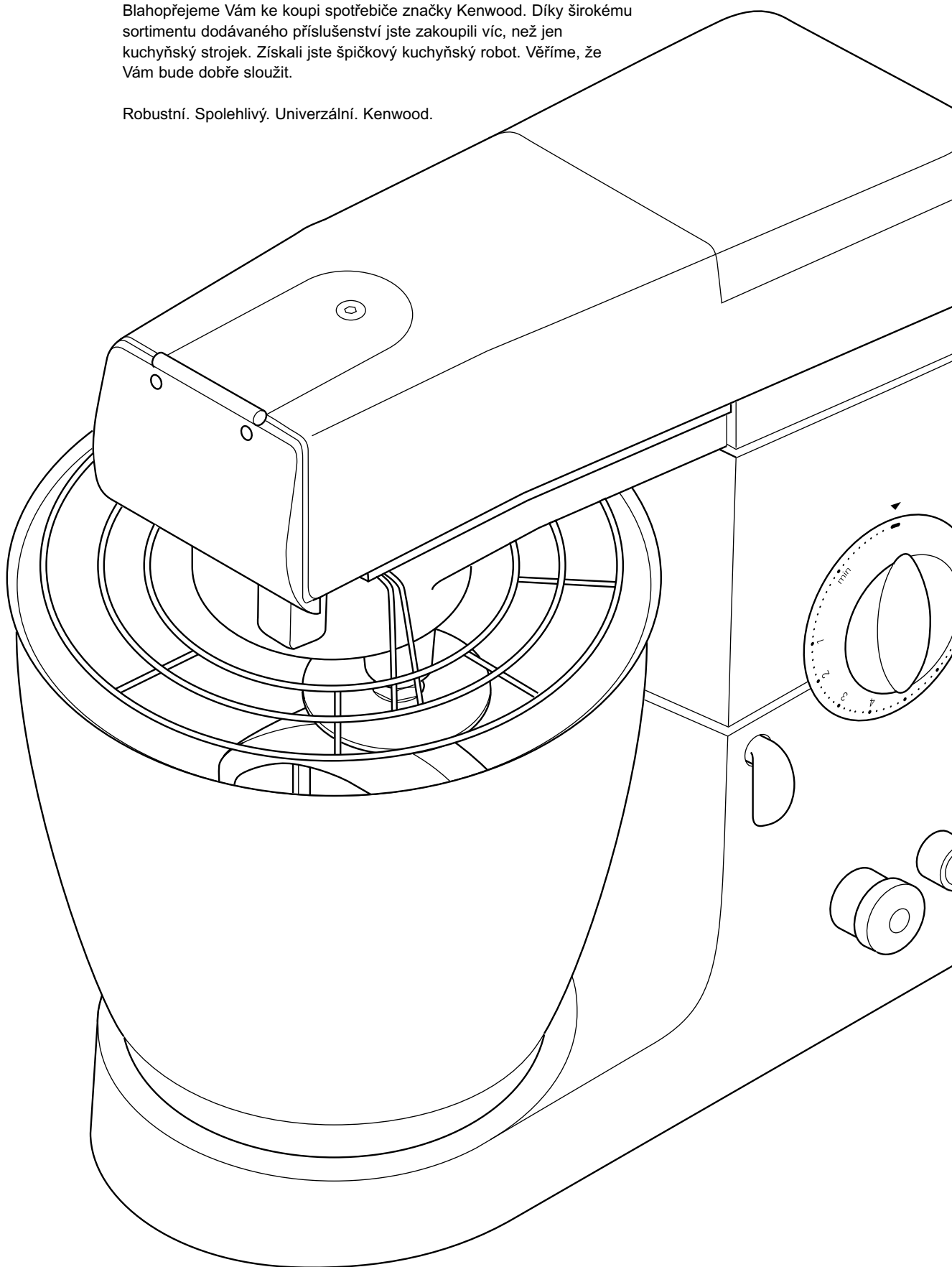


návod k použití

Kenwood Professional PM900

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