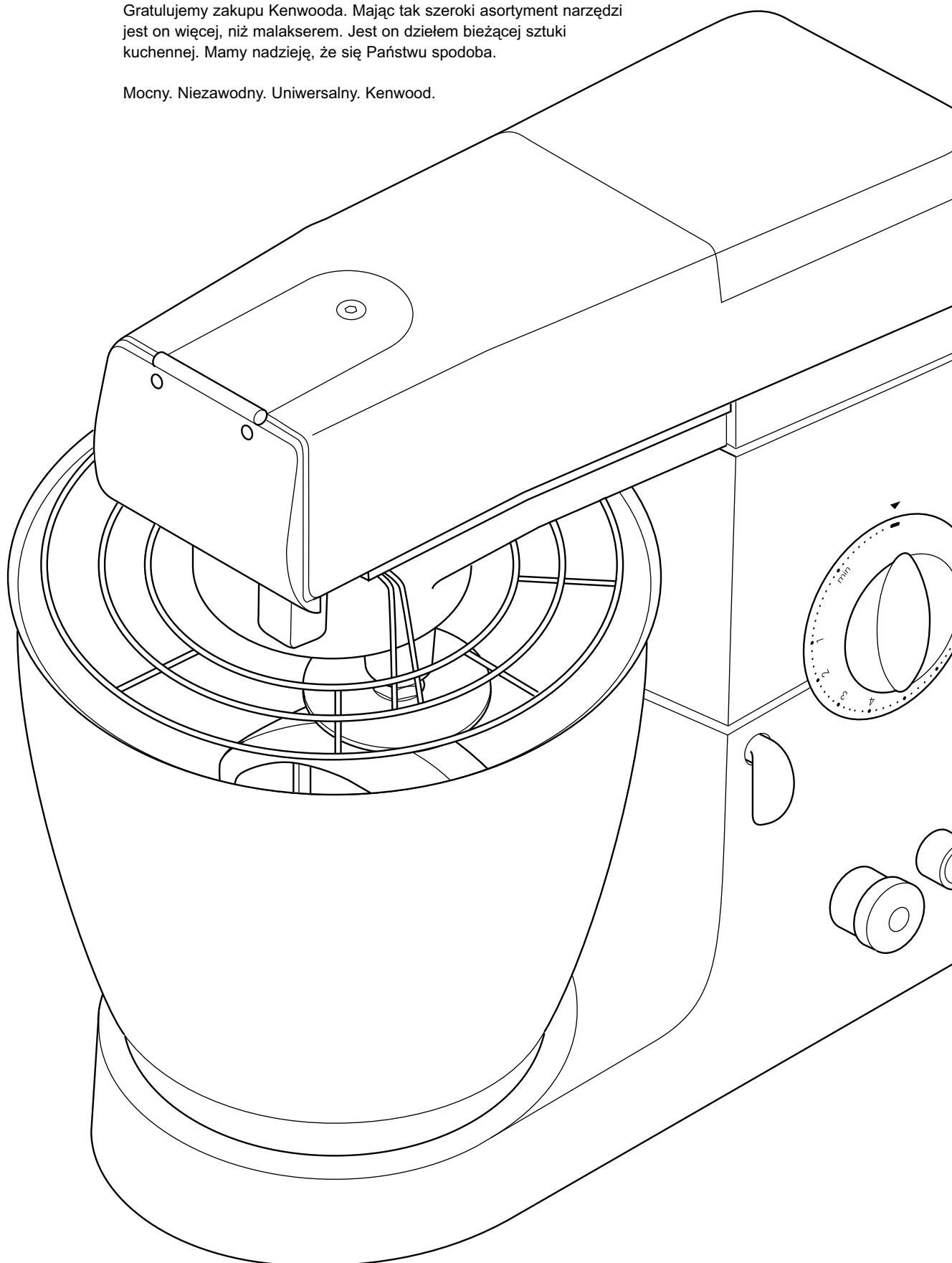


instrukcje

Kenwood Professional PM900

Gratulujemy zakupu Kenwooda. Mając tak szeroki asortyment narzędzi jest on więcej, niż malakserem. Jest on dziełem bieżącej sztuki kuchennej. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba.

Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.



KENWOOD

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku bez nadzoru przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 5.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 2.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Malakser jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

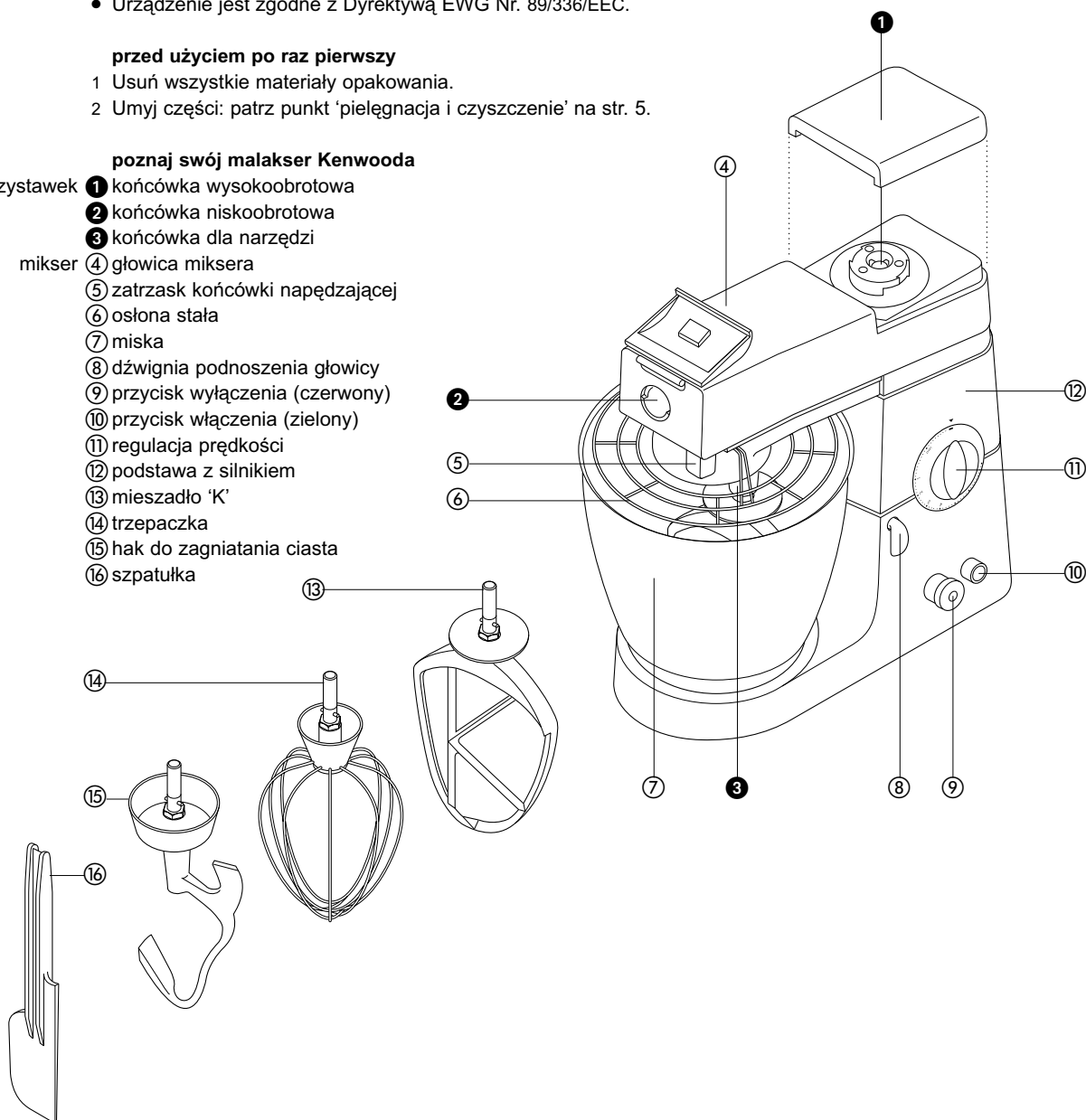
przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 5.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek

- 1 końcówka wysokoobrotowa
 - 2 końcówka niskoobrotowa
 - 3 końcówka dla narzędzi
- mikser
- 4 głowica miksera
 - 5 zatrzask końcówki napędzającej
 - 6 osłona stała
 - 7 miska
 - 8 dźwignia podnoszenia głowicy
 - 9 przycisk wyłączenia (czerwony)
 - 10 przycisk włączenia (zielony)
 - 11 regulacja prędkości
 - 12 podstawa z silnikiem
 - 13 mieszadło 'K'
 - 14 trzepaczka
 - 15 hak do zagniatania ciasta
 - 16 szpatułka



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

- mieszadło 'K' • Do ciastek, biszkoptów, ciasta kruchego, lukrów, nadzienia, eklerów i tłuczonych ziemniaków
- trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietanki, ciasta naleśnikowego, babek bez tłuszczu, bezów, serników, musów, sufletów. Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich (np. ucierania tłuszczu z cukrem) - może to ją uszkodzić.
- hak do ciasta • Do ciast drożdżowych.

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy ❶ w lewo i podnieś głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.
- 2 Aby założyć narzędzie ❷ Obróć aż do oporu ❷; następnie wciśnij.
- 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
- 4 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy w lewo i opuść głowicę miksera, aż się zatrzaśnie - **w przeciwnym razie malakser się nie włączy.**
- 5 Nastaw odpowiednią prędkość.
- 6 Aby włączyć, wciśnij zielony przycisk. Aby wyłączyć, wciśnij czerwony przycisk.
- 7 Wykręć je.

- wskazówki • Często wyłączaj i zeskrobuj miskę szpatułką.
- Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczce i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
- Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

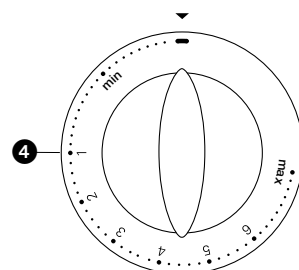
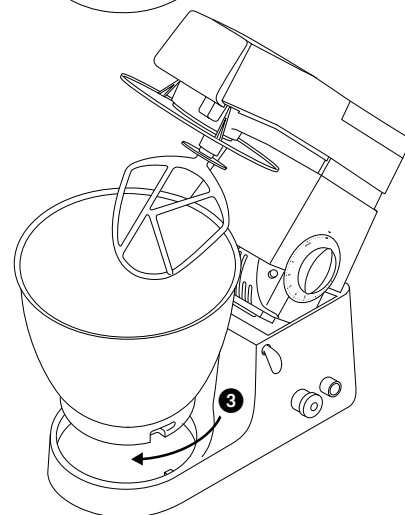
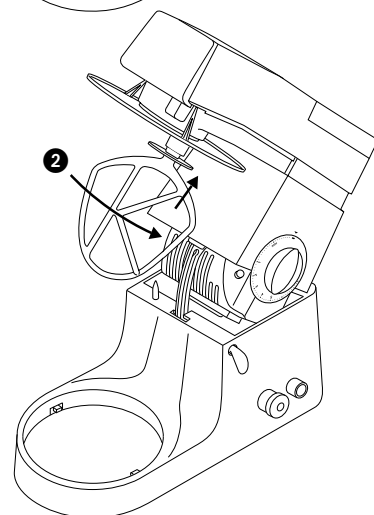
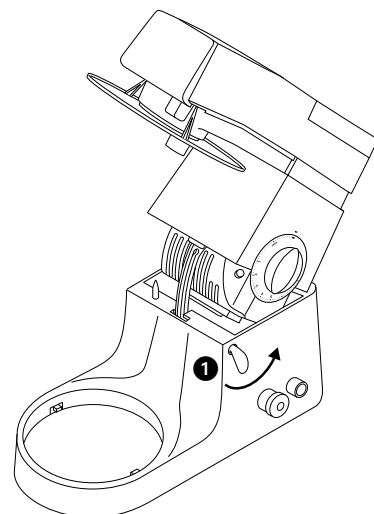
- ważne • Nigdy nie przekraczaj maksymalnych ilości podanych poniżej - przeciąży to malakser.
- Jeśli słysząc wyteżoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
- Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włączyć najpierw płyn.

pojemności maksymalne

- ciasto kruche • Ilość mąki: 91 dag
- gęste ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 1,5kg
- ciasto 'angielskie' • Ilość całkowita: 2,4kg
- miękkie ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 2,6kg
- ciasto chlebowe słodkie • Ilość całkowita: 5kg
- mieszanina na keks • Ilość całkowita: 4,5kg
- białka • 16

prędkości ❹

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do 5.
- **łączenie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do "max".
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od "min" do 1
- **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do "max".
- **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.
- bicie piany • Stopniowo zwiększaj do "max".
- hak do ciasta • Zacznij od "min", stopniowo zwiększaj do 1.



czyszczenie jest opisane na str. 5

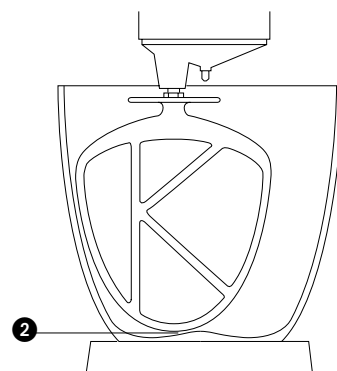
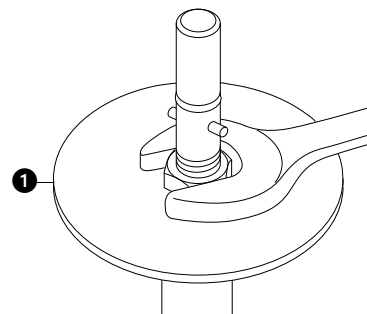
usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka lub mieszadło 'K' uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- 2 Podnieś głowicę miksera i załóż trzepaczkę lub mieszadło.
- 3 Trzymaj za narzędzie, następnie zluźnij nakrętkę ❶.
- 4 Opuść głowicę miksera.
- 5 Wyreguluj wysokość przez obracanie wałka. Najlepiej jest, gdy trzepaczka lub mieszadło "K" **prawie** dotyka dna miski ❷.
- 6 Podnieś głowicę trzymając za trzepaczkę lub mieszadło "K" i dociągnij nakrętkę.



dostępne narzędzia i przystawki

☛ Aby kupić narzędzie nie przewidziane w zestawie, prosimy się skontaktować z punktem usługowym KENWOODA.

narzędzie oznaczenie narzędzia

przystawka do makaronu ① A936 w zestawie z 6 sitkami
przystawka do krajania/siekania

na niskiej prędkości ② A948 w zestawie z 4 bębniami

super młynek ③ A950 w skład zestawu wchodzi:

a duża końcówka do kielbas

b mała końcówka do kielbas

c końcówka do rurek z mięsa "kebbe"

młynek do ziarna ④ A941

mikser ⑤ A993 poliakrylanowy 1,2 l; A994 szklany 1,2 l; A996 ze stali nierdzewnej 1,5 l

multi-młynek ⑥ A938 w zestawie z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrętkami

przystawka do krajania/siekania

na wysokiej prędkości ⑦ A998 w zestawie z 3 tarczami tnącymi

tarcze dodatkowe a ekstra zgrubna tarcza do siekania nr cz. 639021

b tarcza do ucierania nr cz. 639150

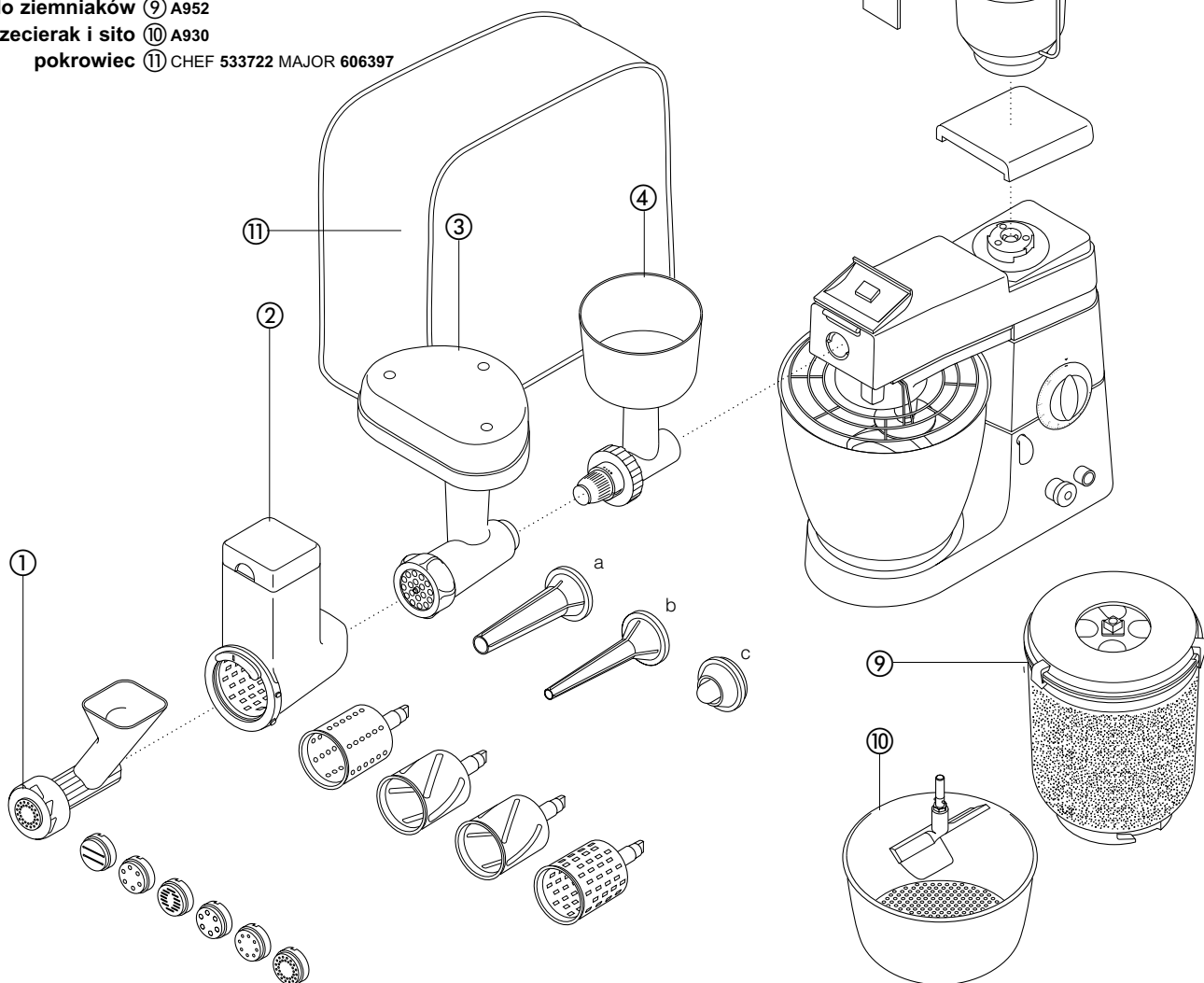
c tarcza do frytek zwykłych nr cz. 639083

sokownica do pracy ciągłej ⑧ A935

obieraczka do ziemniaków ⑨ A952

przecierak i sito ⑩ A930

pokrowiec ⑪ CHEF 533722 MAJOR 606397



czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Na **końcówce 2** może się ukazać nieco smaru po pierwszym użyciu. Jest to normalne - wystarczy wytrzeć.

podstawa z silnikiem • Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie suchą.

- Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.

miski • Myj ręcznie i dokładnie osusz.

- Jeśli miska jest ze stali nierdzewnej, nigdy nie używaj druciaka, wełny stalowej ani środków bielących. Kamień usuwaj octem.

- Trzymaj z dala od źródeł ciepła (kuchenki, prodiża, mikrofalówki).

narzędzia • Myj ręcznie i dokładnie osusz.

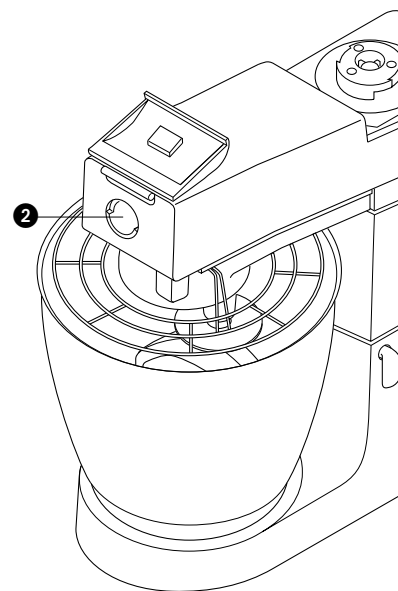
- Mycie mieszadła "K", trzepaczki i haka do zagniatania ciasta w zmywarce do naczyń może spowodować ich odbarwienie.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- W posługiwaniu się malakserem
 - W zamówieniu innego narzędzia
 - W serwisie lub naprawie
- prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swego malaksera.



przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 2.

biały chleb - gęste ciasto 'angielskie'

- składniki
- 1,36kg mąki chlebowej
 - 15ml (3 łyżeczki) soli
 - 2,5dag świeżych drożdży lub 1,5dag/20ml drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru
 - 0,75l ciepłej wody (43°C). Użyj termometru, lub wlej 0,25l wrzątku do 0,5l zimnej wody.
 - 2,5dag smalcu
- metoda
- 1 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
drożdże świeże: rozkruszyć do mąki.
Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 2 Wlej płyn do miski. Wsyp mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeśli zostały użyte), dodaj sól i smalec.
 - 3 Wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 45 - 60 sekund. Następnie zwiększ prędkość do 1, jeśli trzeba dodając mąki, aż ciasto się wyrobi.
 - 4 Wyrabiaj przez dalsze 3 - 4 minuty na prędkości 1, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i będzie odstawać od miski.
 - 5 Przełóż ciasto do nasmarowanej torby polietylenowej lub do miski, przykryj ściereczką. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
 - 6 Wyrabiaj przez 2 minuty na prędkości 1.
 - 7 Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
 - 8 Piecz *bochenki* w 230°C/Gaz 8 przez 30 - 35 minut lub *bułeczki* przez 10 -15 minut.
- Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.

biały chleb - miękkie ciasto słodkie

- składniki
- 2,6kg zwykłej mąki
 - 1,3l mleka
 - 30dag cukru
 - 45dag margaryny
 - 10dag świeżych drożdży lub 5dag drożdży suszonych
 - 6 rozbełtanych jaj
 - 5 szczypt soli
- metoda
- 1 Stop margarynę w ciepłym mleku (43°C)
 - 2 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
drożdże świeże: rozkruszyć do mąki i dodaj cukier.
Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 3 Wlej mleko do miski. Dodaj rozbełtane jaja i 2kg mąki.
 - 4 Miksuj na prędkości minimum przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez dalszą minutę. Zgarniaj w dół miski.
 - 5 Dodaj sól i pozostałą mąkę i wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez 2 - 3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wyrobione.
 - 6 Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
 - 7 Piecz *bochenki* w 200°C/Gaz 6 przez 20 - 25 minut lub *bułeczki* przez 15 minut.
 - 8 Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.
- Wychodzi ok. 10 bochenków.

przepisy *c.d.*

tort truskawkowo-morelowy

- składniki: biszkopt
- 3 jajka
 - 7,5dag cukru-kryształu
 - 7,5dag mąki
- nadzienienie i garniowanie
- 150ml śmietanki podwójnej
 - Cukier do smaku
 - 22dag truskawek
 - 22dag moreli
- metoda
- 1 Przepołować morele i usunąć pestki. Gotować do miękkości w minimalnej ilości wody, dodając cukier do smaku.
 - 2 Umyć truskawki i pokrajać na pół.
 - 3 Na ciasto biszkoptowe ubić jajka z cukrem na maksymalnej prędkości, aż mieszanina będzie biała i gęsta.
 - 4 Zdejmij miskę i trzepaczkę. Dodawaj mąkę dużą metalową łyżką mieszając ręcznie - ostrożnie, aby ciasto było lekkie.
 - 5 Przełożyć mieszaninę do dwóch 18cm foremek, nasmarowanych i wyłożonych papierem pergaminowym.
 - 6 Piec w 180°C/Gaz 4 przez ok. 20 minut, aż ciasto będzie sprężynować pod dotknięciem.
 - 7 Wyłożyć na druczany ruszt.
 - 8 Ubić śmietankę na maksymalnej prędkości, aż będzie sztywna. Dodać cukier do smaku.
 - 9 Grubo posiekać morele i trzecią część truskawek. Połączyć z połową śmietanki.
 - 10 Rozsmarować na jednym z biszkoptów, przykryć drugim.
 - 11 Rozsmarować pozostałą śmietankę na wierzchu i ozdobić pozostałymi truskawkami.

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 25dag przesianego cukru-pudru
- metoda
- 1 Wyłóż blachę nieprzylegającym papierem pergaminowym.
 - 2 Ubijaj białka z cukrem na maksymalnej prędkości przez ok. 10 minut, aż będą sztywne.
 - 3 Przełóż masę łyżką na blachę (lub użyj wyciskacza z końcówką gwiazdką 2,5cm).
 - 4 Piec w 110°C/Gaz ¼ przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
 - Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

kruche ciasto

- składniki
- 45dag mąki, przesianej wraz z solą
 - 5ml (1 łyżeczka) soli
 - 22dag tłuszczu (wymieszaj smalec i margarynę prosto z lodówki)
 - ok. 80ml (4 łyżki stołowe) wody
- uwaga
- Nie przemieszaj zanadto.
- metoda
- 1 Wsyp mąkę do miski. Z grubsza posiekaj tłuszcz i dodaj do mąki.
 - 2 Miksuj na prędkości 1, aż mieszanina będzie przypominała tartą bułkę. Wyłącz, zanim zacznie wyglądać tłusto.
 - 3 Dodaj wodę i miksuj na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.
 - 4 Piec w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

przepisy *c.d.*

hamburgery

składniki • 25dag dobrej wołowiny bez ścięgien

metoda 1 Pokraj w kostkę 2,5cm.

2 Jeśli nie masz maszynki do mięsa, użyj miksera i przemielaj niewielkie ilości na raz. Używaj prędkości 2 przez 15 sekund **maksimum**. Oczyszć między ostrzami przed każdą następną partią mięsa.

3 Wymieszaj z przyprawami np. cebulą, ziołami (świeżymi lub suszonymi); dodaj grubo zmielony pieprz ziarnisty, sok i skórkę z cytryny.

4 Ukształtuj dwa kotlety i piecz na ruszcie w średnio-wysokiej temperaturze aż będą upieczone na wskroś.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

