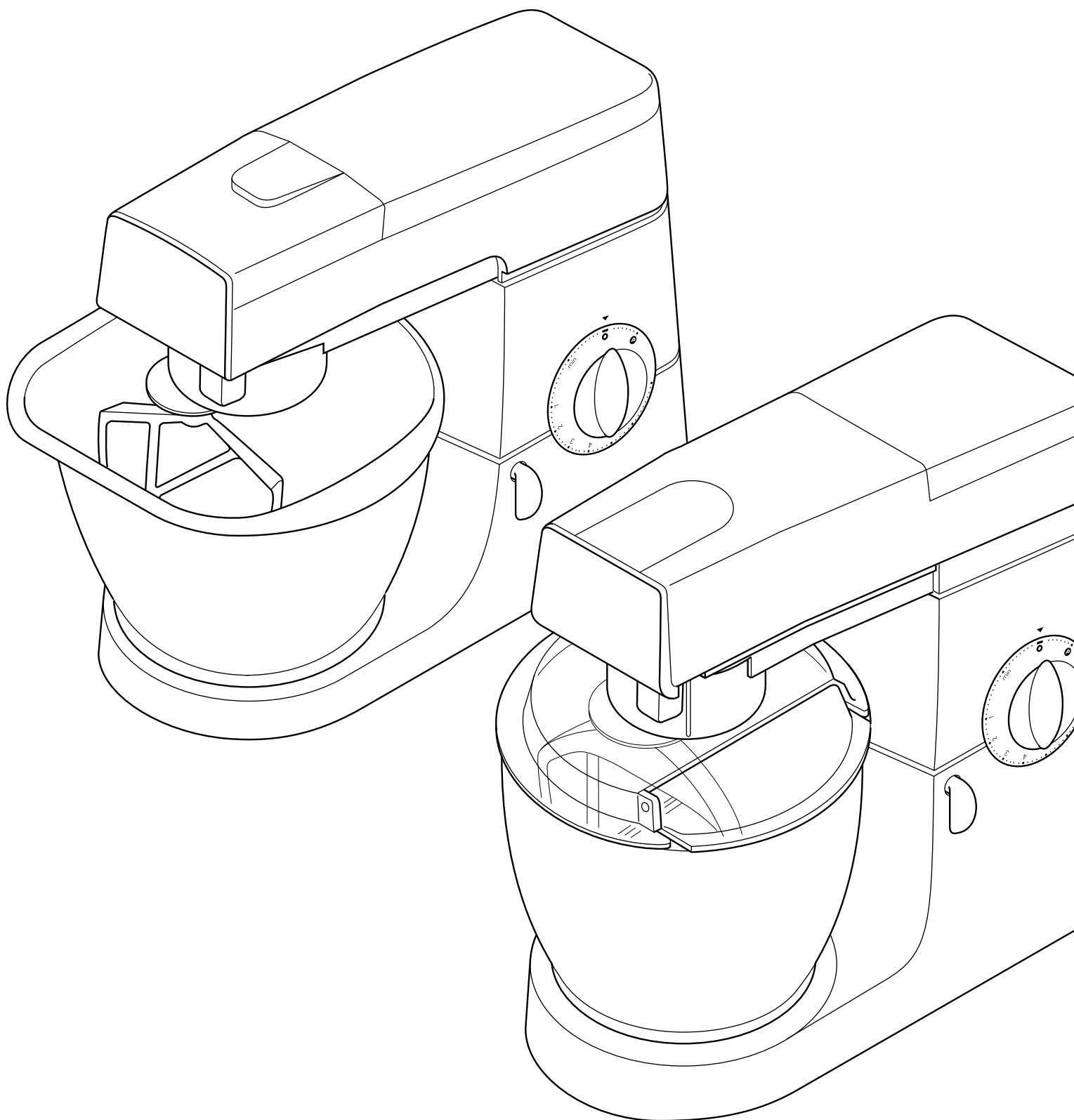


## Указания по применению

**Kenwood** КМ300, 400, 410 (для шеф-поваров)/КМ600, 800, 810 (для поваров)

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие.

Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.



**KENWOOD**

# ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

## Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Детям и инвалидам самостоятельно пользоваться миксером запрещается.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Уход' на странице 6.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 2.
- Не позволяйте детям играть с миксером.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Используйте кухонный комбайн только для приготовления пищи в домашних условиях.

## Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Наш кухонный комбайн разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

## Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 6.

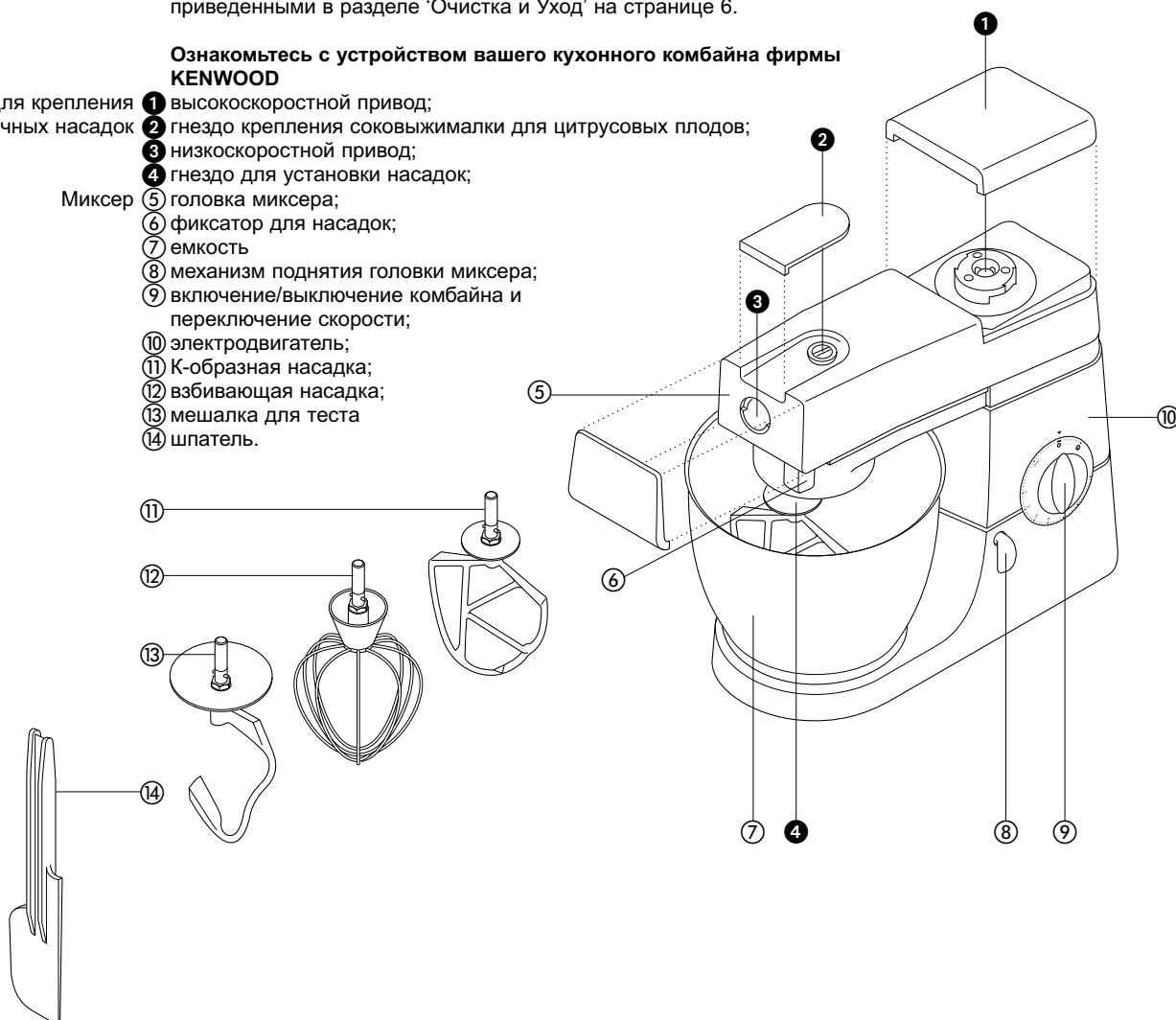
## Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 гнездо крепления соковыжималки для цитрусовых плодов;
- 3 низкоскоростной привод;
- 4 гнездо для установки насадок;

Миксер

- 5 головка миксера;
- 6 фиксатор для насадок;
- 7 емкость
- 8 механизм поднятия головки миксера;
- 9 включение/выключение комбайна и переключение скорости;
- 10 электродвигатель;
- 11 К-образная насадка;
- 12 взбивающая насадка;
- 13 мешалка для теста
- 14 шпатель.



# МИКСЕР

## Насадки для смешивания и их назначение

- К-образная насадка • Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
- Взбивающая насадка • Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.
- Мешалка для теста • Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

## Как пользоваться миксером

1 Поверните рычаг поднятия головки миксера **1** против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.

- Как установить насадку 2 Поверните насадку до упора **2**, затем надавите на нее.  
 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**  
 4 Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации.  
 5 Выберите требуемую скорость, затем включите миксер, повернув переключатель скорости.
- Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение **P**
- Для удаления насадки 6 Откройте ее.

## Полезные советы

- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
- Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
- Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

## Указания по выпечке хлеба

- Важно • Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.  
 • Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.  
 • Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

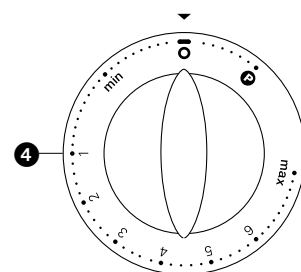
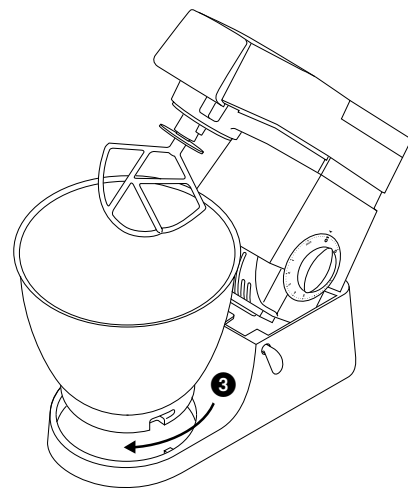
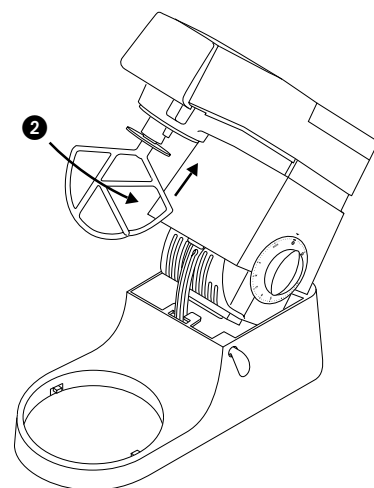
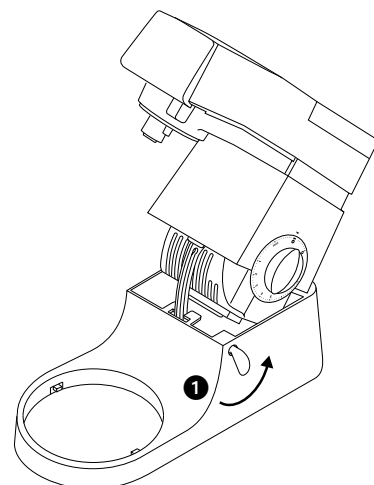
## Максимальные нормы загрузки комбайна:

Для моделей KM300, 400, 410 KM600, 800, 810

<b>Песочное тесто</b>	Мука: 680g	Мука: 910g
<b>Крутое дрожжевое тесто</b>	Мука: 1,36kg	Мука: 1,5kg
Тесто английского типа	Общая масса: 2,18kg	Общая масса: 2,4kg
<b>Мягкое дрожжевое тесто</b>	Мука: 1,3kg	Мука: 2,6kg
Тесто континентального типа	Общая масса: 2,5kg	Общая масса: 5kg
<b>Смесь для пирогов с фруктами</b>	Общая масса: 2,72kg	Общая масса: 4,55kg
<b>Яичные белки</b>	12 штук	16 штук

## Скорости **4**

- К-образная насадка • **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до 5.
- **сбивание яиц во взбитую смесь**: 4 - максимальная ("max").
- **замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - "min" - 1.
- **смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **растирание жиров с мукой** - "min" - 2.
- Взбивающая насадка • Постепенно увеличивайте скорость до отметки 'max'.
- Мешалка для теста: • Начинать на минимальной отметке 'min' и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.



Операции по **очистке** см. на странице 6

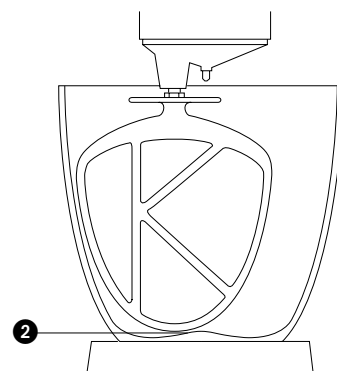
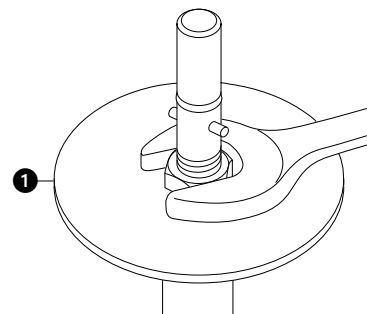
## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

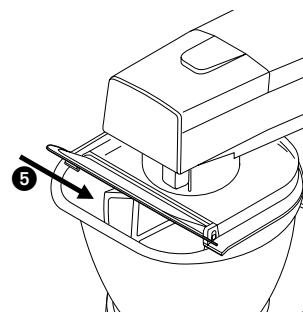
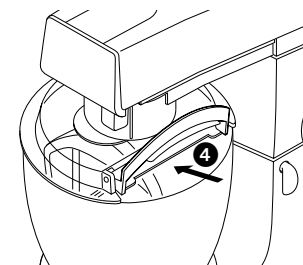
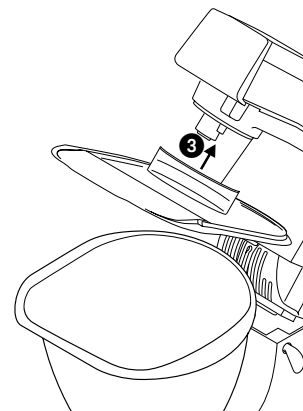
Устранение неисправности • Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

- 1 Отключите комбайн от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Захватите насадку рукой, а затем ослабьте гайку ①.
- 4 Опустите головку миксера.
- 5 Отрегулируйте высоту с помощью вращения вала, в идеальном случае венчик/ К-образная взбивалка должна **почти** касаться дна чаши ②.
- 6 Поднимите головку, захватите венчик/К-образную взбивалку и затяните гайку.



## Установка и использование круглого/В-образного антиразбрызгивателя (при наличии)

- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Вставьте антиразбрызгиватель до упора ③. Подвешенная на петлях секция должна располагаться, как показано на рисунке - круглый антиразбрызгиватель ④, В-образный антиразбрызгиватель ⑤.
- 4 Вставьте нужный инструмент.
- 5 Опустите головку миксера, убедившись перед этим, что форма антиразбрызгивателя соответствует форме чаши.
  - Во время перемешивания ингредиенты могут добавляться в чашу через подвешенную на петлях секцию антиразбрызгивателя.
  - Для смены инструментов нет необходимости снимать антиразбрызгиватель.
- 6 Для снятия антиразбрызгивателя поднимите головку миксера и сдвиньте антиразбрызгиватель вниз.

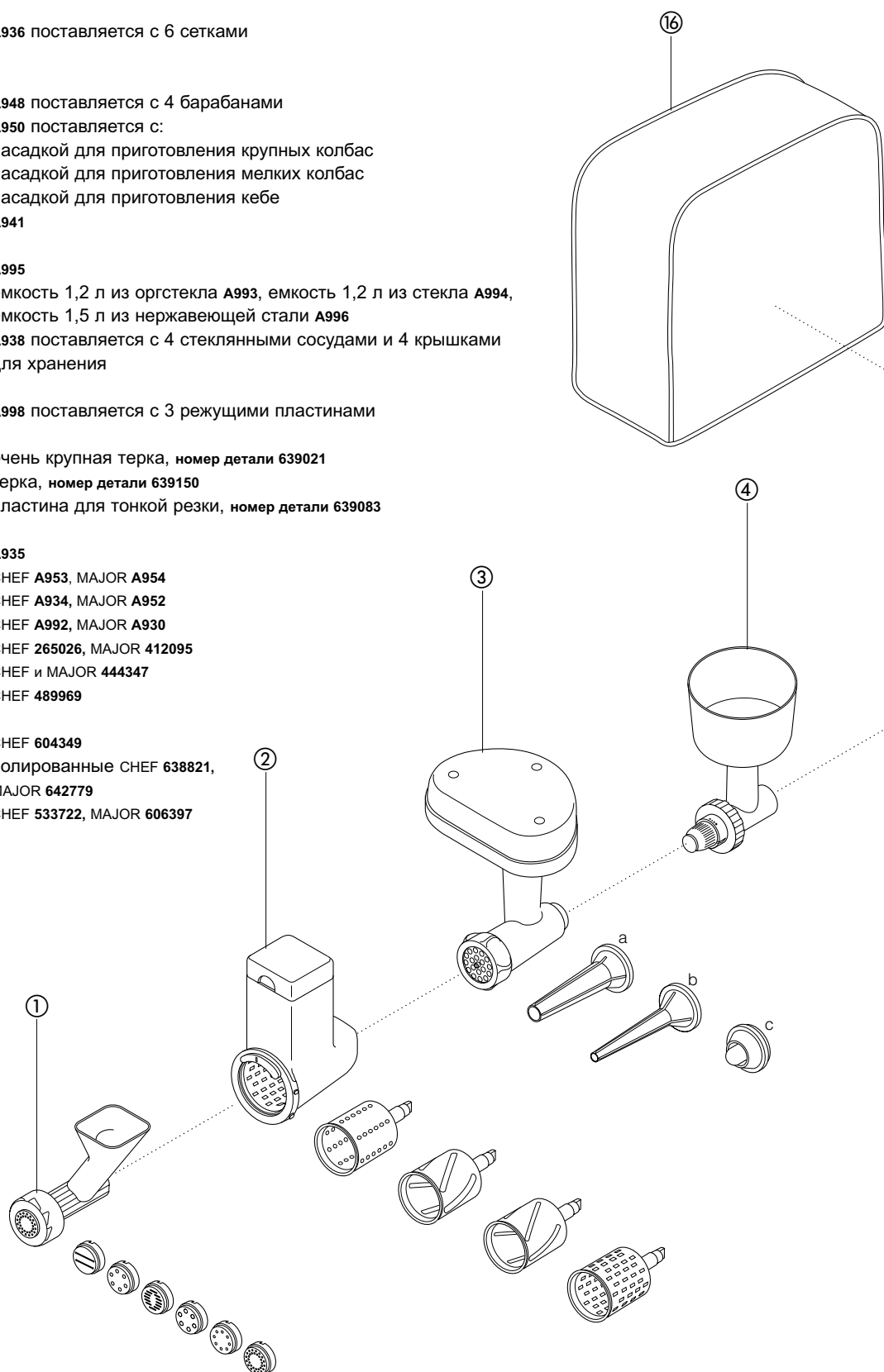


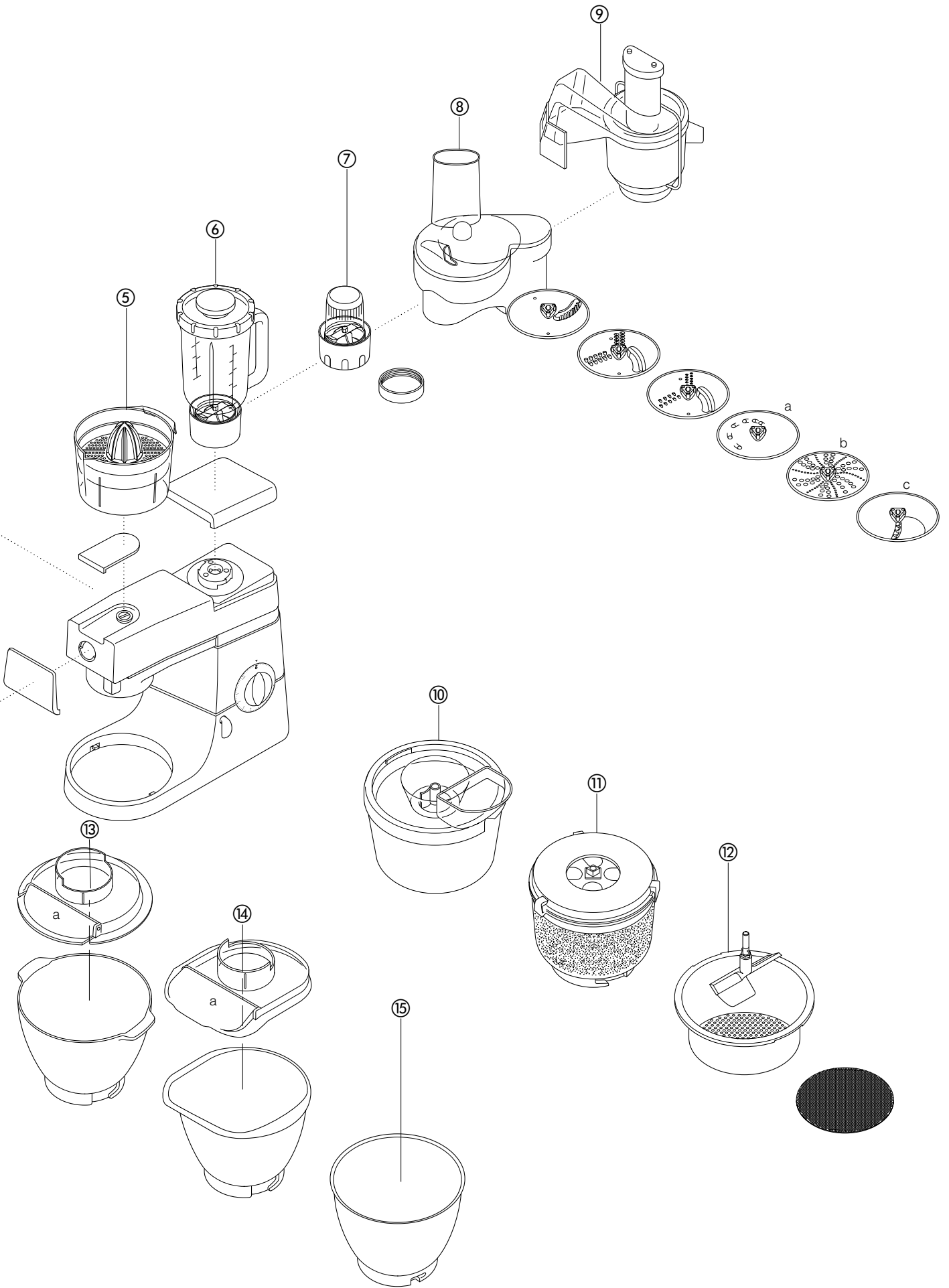
## Насадки для кухонного комбайна

Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

насадка код насадки

- насадка для изготовления макаронных изделий** ① A936 поставляется с 6 сетками
- низкоскоростная ломтерезка/терка** ② A948 поставляется с 4 барабанами
- супер мясорубка** ③ A950 поставляется с:
- a насадкой для приготовления крупных колбас
  - b насадкой для приготовления мелких колбас
  - c насадкой для приготовления кебе
- мельница для зерен** ④ A941
- соковыжималка для цитрусовых** ⑤ A995
- измельчитель** ⑥ емкость 1,2 л из оргстекла A993, емкость 1,2 л из стекла A994, емкость 1,5 л из нержавеющей стали A996
- универсальная мельница** ⑦ A938 поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
- высокоскоростная ломтерезка/терка** ⑧ A998 поставляется с 3 режущими пластинами
- дополнительные пластины (приобретаются отдельно)**
- a очень крупная терка, номер детали 639021
  - b терка, номер детали 639150
  - c пластина для тонкой резки, номер детали 639083
- соковыжималка непрерывного действия** ⑨ A935
- мороженица** ⑩ CHEF A953, MAJOR A954
- картофелечистка** ⑪ CHEF A934, MAJOR A952
- дуршлаг и сито** ⑫ CHEF A992, MAJOR A930
- круглая чаша из кенлита** ⑬ CHEF 265026, MAJOR 412095
- круглый антиразбрызгиватель** a CHEF и MAJOR 444347
- В-образная чаша из кенлита** b CHEF 489969
- В-образный антиразбрызгиватель** ⑭ CHEF 604349
- чаши из нержавеющей стали** ⑮ полированные CHEF 638821, MAJOR 642779
- крышка** ⑯ CHEF 533722, MAJOR 606397



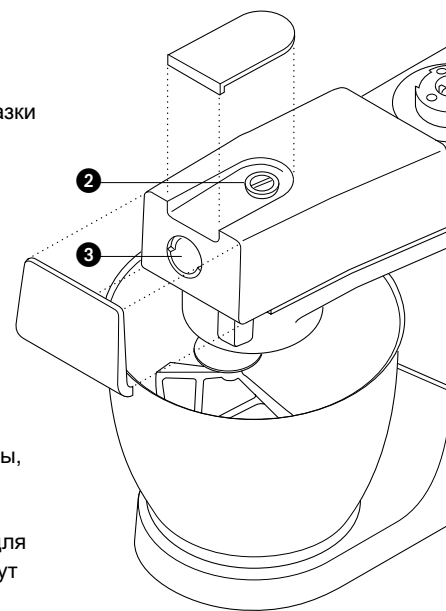


## ОЧИСТКА И УХОД

### Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- При первом использовании комбайна небольшое количество смазки может появиться в гнездах **2** и **3**. Это нормальное явление - просто удалите смазку из гнезда.

- |                     |   |
|---------------------|---|
| Электродвигатель    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо.</li> <li>• Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.</li> </ul>   |
| Емкости:            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.</li> <li>• Если емкость комбайна изготовлена из нержавеющей стали, для его очистки нельзя использовать проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающие средства. Для удаления известковых отложений применяйте уксус.</li> <li>• Не держите емкости вблизи источников тепла (поверхности плиты, духовки и микроволновых печей.)</li> </ul> |
| Насадки             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.</li> <li>• Если вы моете К-образную взбивалку, венчик и насадку-крючок для замешивания теста в посудомоечной машине, то эти детали могут обесцветиться.</li> </ul>   |
| антиразбрызгиватель | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вымойте руками, а затем тщательно высушите</li> </ul>  |



### Уход

- Если поврежден шнур питания, то в целях безопасности его необходимо заменить, обратившись на фирму KENWOOD или в местный официальный сервисный центр.

Если вам требуется помощь

- при использовании комбайна
- при заказе другой насадки
- при обслуживании или ремонте, обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели комбайн.

## РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 2.

### Белый хлеб (*крутое тесто английского типа*)

- Ингредиенты
- 1,36кг муки 'сильной' муки обычного помола
  - 15мл (3 ч. л.) соли
  - 25г свежих дрожжей или 15г/20мл сухих дрожжей + 5мл (1 ч. л.) сахара
  - 750мл теплой воды - температурой 43°C. Измерьте температуру термометром, а за неимением такового добавьте 250мл кипятка к 500мл холодной воды.
  - 25г свиного жира

- Способ приготовления
- 1 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановления влагосодержания) налейте в резервуар теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.  
**Свежие дрожжи:** покрошите в муку.  
**Другие типы дрожжей:** следуйте указаниям изготовителя.
  - 2 Налейте жидкость в емкость. Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если таковые используются), соль и жир.
  - 3 Размешивайте тесто на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем увеличьте скорость до значения 1 и продолжайте размешивать, пока смесь не превратится в тесто, добавляя при необходимости муку.
  - 4 Перемешивайте еще 3 - 4 минуты на скорости 1 до получения однородной эластичной массы, которая не должна прилипать к стенкам емкости.
  - 5 Выложите тесто в полиэтиленовый пакет, смазанный жиром, или в кастрюлю, накрыв ее полотенцем. Оставьте тесто в теплом месте до двухкратного увеличения в объеме.
  - 6 Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
  - 7 Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450 г, смазанные жиром, или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте до двукратного увеличения объема.
  - 8 Выпекайте *батоны* при 230°C при положении '8' регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, а *булочки* в течении 10 - 15 минут.
  - Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

### Белый хлеб (*мягкое тесто континентального типа*)

- Ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
- Указанные количества ингредиентов рассчитаны на модели KM600, 800 и 810. Для половины от указанных количеств и добавьте всю муку за один раз.
- 1,3л молока
  - 300г сахара
  - 450г маргарина
  - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
  - 6 разбитых яиц
  - 5 щепоток соли

- Способ приготовления
- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.
  - 2 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.  
**Свежие дрожжи:** покрошите в муку и добавьте сахар.  
**Другие типы дрожжей:** следуйте указаниям изготовителя.
  - 3 Вылейте молоко в емкость. Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
  - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.
  - 5 Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
  - 6 Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
  - 7 Выпекайте *батоны* при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а *булочки* - 15 минут.
  - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

- Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.



## РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

### Торт с клубникой и абрикосами

- Ингредиенты: Бисквитное тесто
- 3 яйца
  - 75г сахарная пудра
  - 75г обычной муки
- Начинка и украшение
- 150мл двойные сливки
  - сахар по вкусу
  - 225г клубники
  - 225г абрикосов
- Способ приготовления
- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
  - 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
  - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
  - 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
  - 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18см.
  - 6 Выпекайте при 180°С при положении '4' регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
  - 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
  - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
  - 9 Нарежьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
  - 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
  - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

### Меренги

- Ингредиенты
- 4 яичных белка
  - 250г сахарной пудры, просеять
- Способ приготовления
- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
  - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
  - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5см).
  - 4 Выпекайте при температуре 110°С при положении '1/4' регулятора духовки в течение 4 - 5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
  - храните меренги в герметичной таре.

### Песочное тесто

- Ингредиенты
- 450г муки, просеять вместе с солью
  - 5мл (1 ч.л.) соли
  - 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
  - около 80мл воды
- Полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.
- Способ приготовления
- 1 Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
  - 2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
  - 3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
  - 4 Выпекайте при температуре 200°С при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

### Бифбургеры

- Ингредиенты
- 250г говядины высшей категории с удаленными сухожилиями
- Способ приготовления
- 1 Нарежьте говядину на кусочки размером 2,5см.
  - 2 Если у вас нет мясорубки, используйте гомогенизатор и готовьте фарш небольшими порциями. При приготовлении фарша используйте скорость 2 в течении **не более 15 секунд**. В промежутках между загрузками мяса очищайте ножи.
  - 3 Смешайте фарш с приправами, например, с рубленным луком, смесью трав (свежих или сухих), молотым черным перцем грубого помола, а также с соком и тертой цедрой лимона.
  - 4 Разделите фарш пополам и сделайте 2 бифбургера, поджарьте их до полной готовности на гриле на среднем или высоком уровне нагрева до полной готовности.

**Kenwood Limited**, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

