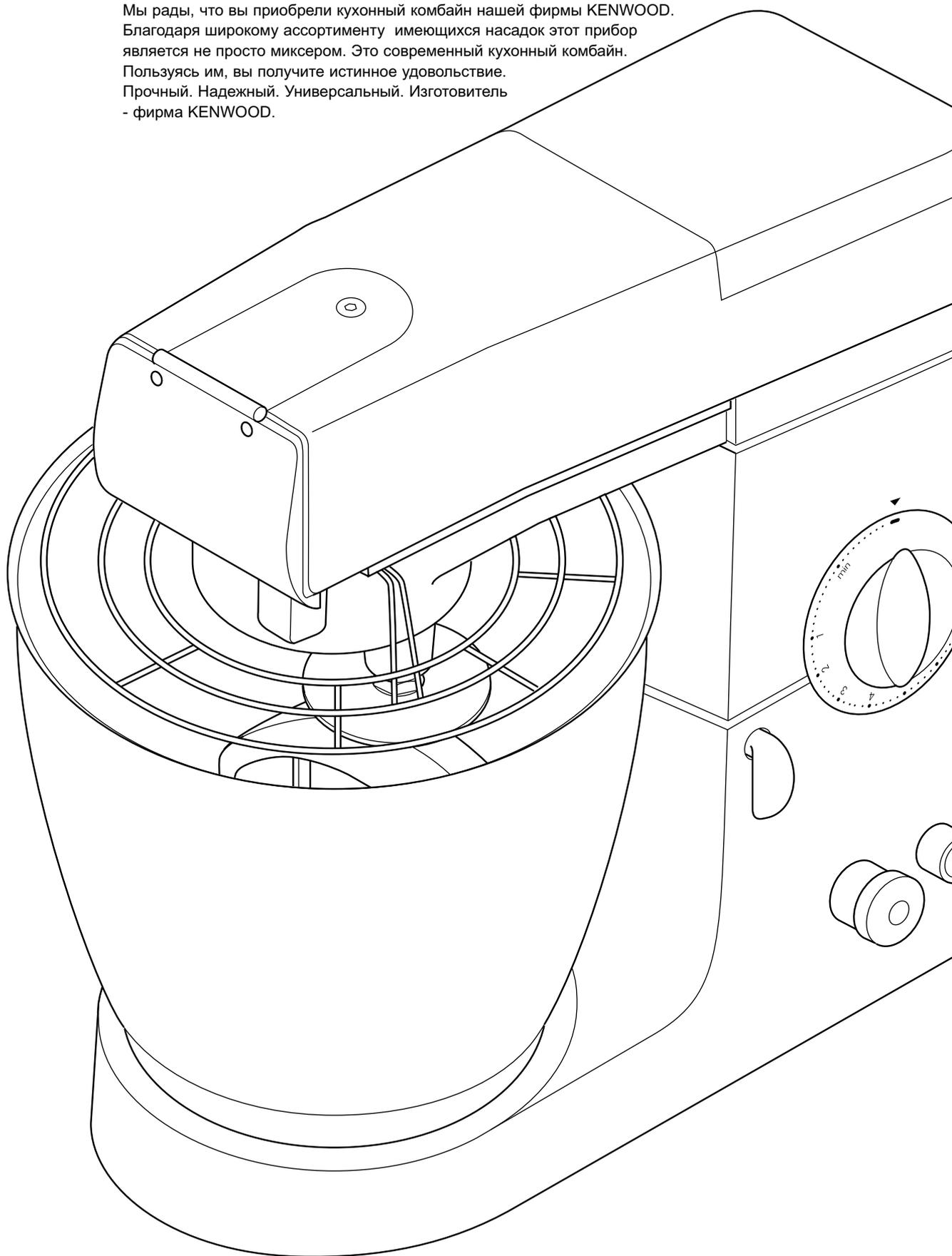


Указания по применению

Kenwood Professional PM900

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы KENWOOD. 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 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 движущихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям им пользоваться.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его; смотрите раздел 'Обслуживание' на странице 5.
- 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.

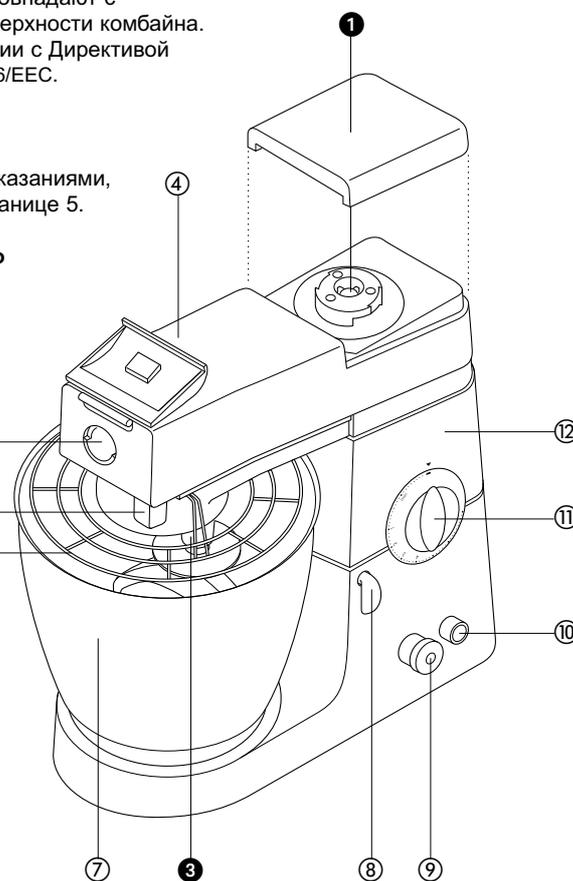
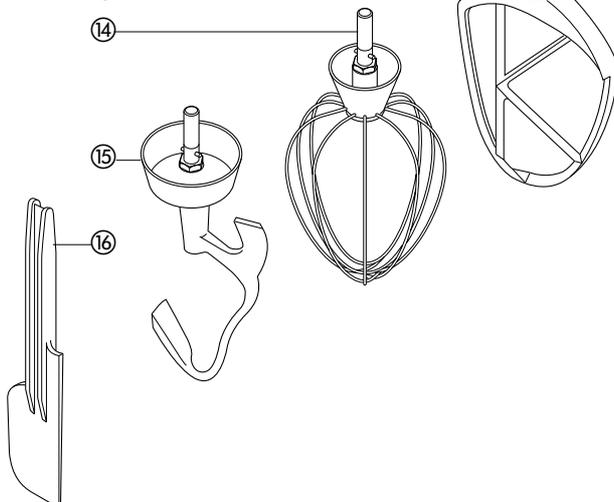
Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и уход' на странице 5.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 низкоскоростной привод;
- 3 гнездо для установки насадок;
- 4 головка миксера;
- 5 фиксатор для насадок;
- 6 защитное ограждение;
- 7 емкость;
- 8 механизм поднятия головки миксера;
- 9 кнопка остановки (красная);
- 10 кнопка пуска (зеленая);
- 11 переключатель скоростей;
- 12 электродвигатель;
- 13 К-образная насадка;
- 14 взбивающая насадка;
- 15 мешалка для теста;
- 16 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 взбивания 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.
- 2 Поверните до упора **2** затем надавите на нее.
- 3 Установите емкость на основании - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**.
- 4 Поверните рычаг освобождения головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до фиксации. Иначе миксер работать не будет.
- 5 Выберите требуемую скорость.
- 6 Для запуска комбайна нажмите зеленую кнопку, для остановки - красную.
- Если вы подняли головку миксера при работающем двигателе, комбайн выключится.
- Для снятия насадки 7 Открутите 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 остатков 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 комбайна.
 - Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, выключите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
 - Ингредиенты лучше смешиваются, если вы сначала нальете жидкость.

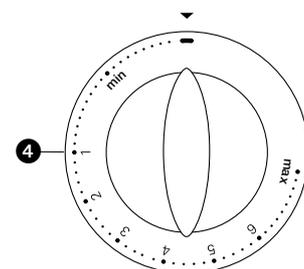
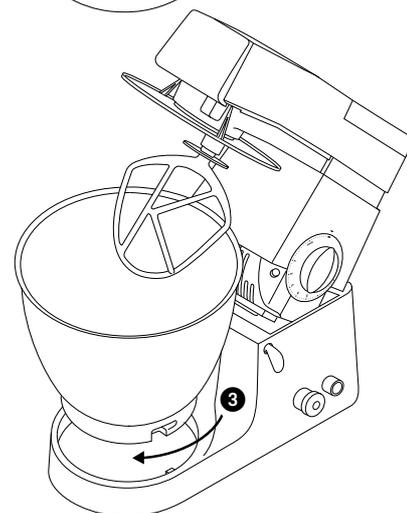
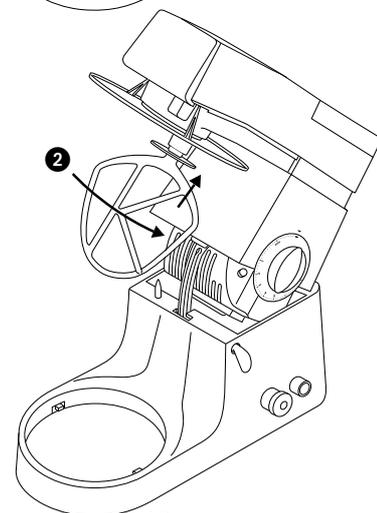
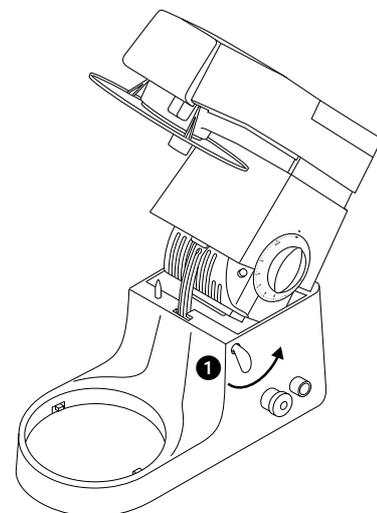
Максимальные нормы загрузки комбайна:

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Песочное тесто | • Мука: 910г |
| Крутое дрожжевое тесто | • Мука: 1,5кг |
| Тесто английского типа | • Общая масса: 2,4кг |
| Мягкое дрожжевое тесто | • Мука: 2,6кг |
| Тесто континентального типа | • Общая масса: кг |
| Смесь для пирогов с фруктами | • Общая масса: 4,55кг |
| Яичные белки | • 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:**
- Начиная с минимальной отметки min и постепенно увеличивайте до значения 1.

Операции по очистке см. на странице 5.



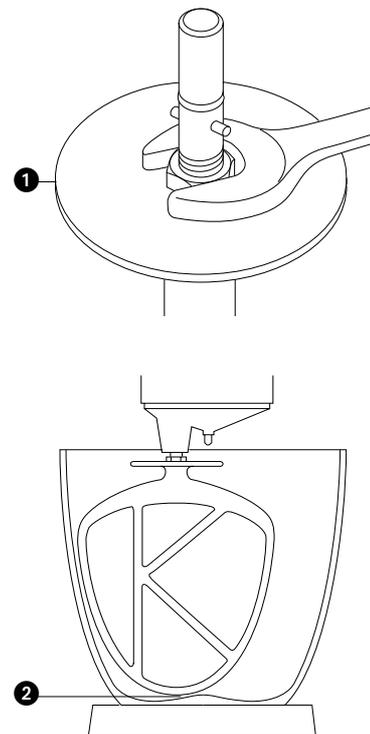
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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.

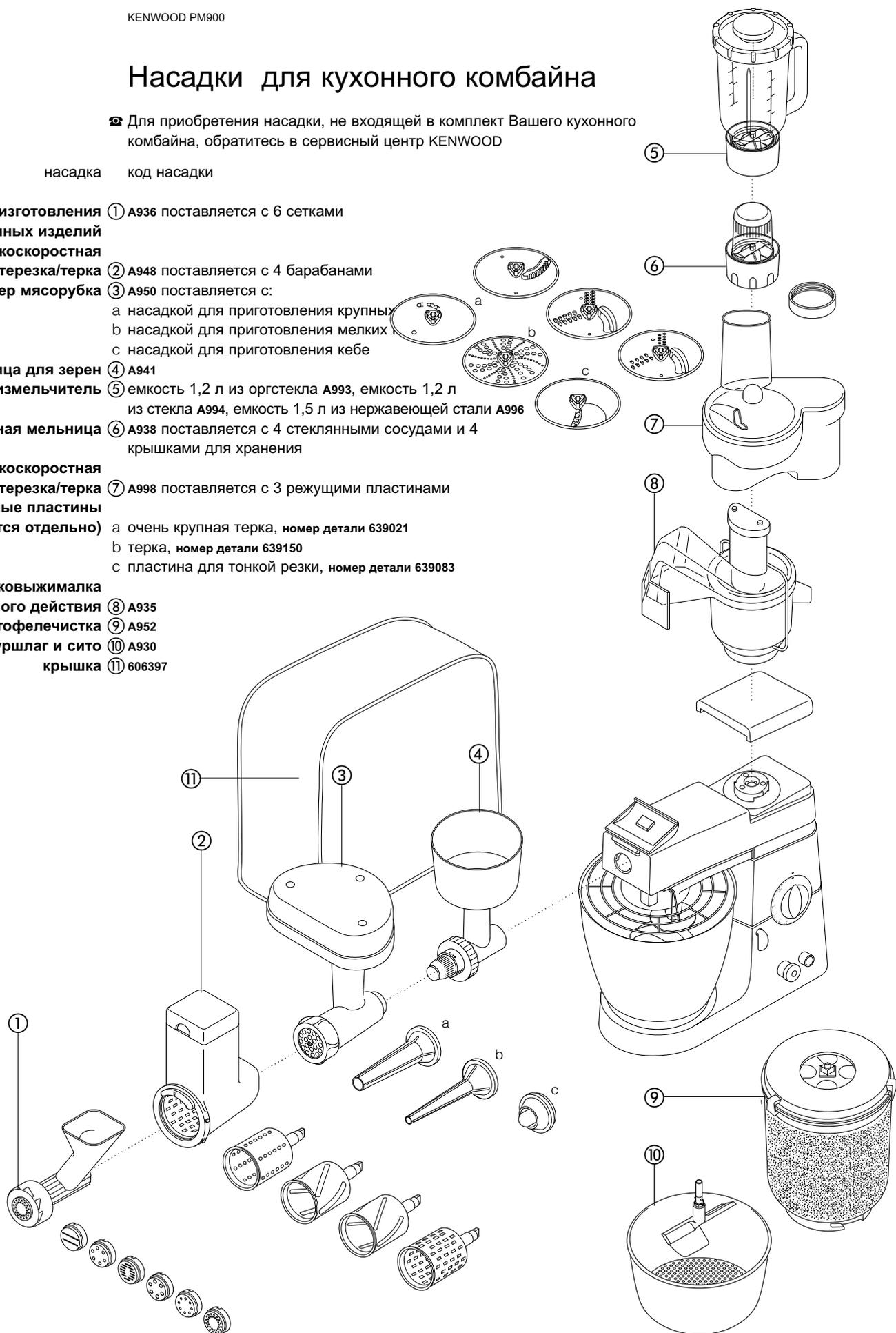


Насадки для кухонного комбайна

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

насадка код насадки

- насадка для изготовления макаронных изделий**
низкоскоростная ломтерезка/терка
супер мясорубка
- ① A936 поставляется с 6 сетками
- ② A948 поставляется с 4 барабанами
- ③ A950 поставляется с:
 а насадкой для приготовления крупных
 б насадкой для приготовления мелких
 с насадкой для приготовления кебе
- мельница для зерен**
измельчитель
- ④ A941
- ⑤ емкость 1,2 л из оргстекла A993, емкость 1,2 л из стекла A994, емкость 1,5 л из нержавеющей стали A996
- универсальная мельница**
- ⑥ A938 поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
- высокоскоростная ломтерезка/терка**
дополнительные пластины
(приобретаются отдельно)
- ⑦ A998 поставляется с 3 режущими пластинами
- а очень крупная терка, номер детали 639021
 б терка, номер детали 639150
 с пластина для тонкой резки, номер детали 639083
- соковыжималка**
непрерывного действия
- ⑧ A935
- картофелечистка**
- ⑨ A952
- дуршлаг и сито**
- ⑩ A930
- крышка**
- ⑪ 606397



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- При первом использовании небольшое количество смазки может появиться в гнезде ❷. Это нормальное явление - просто удалите смазку из гнезда.

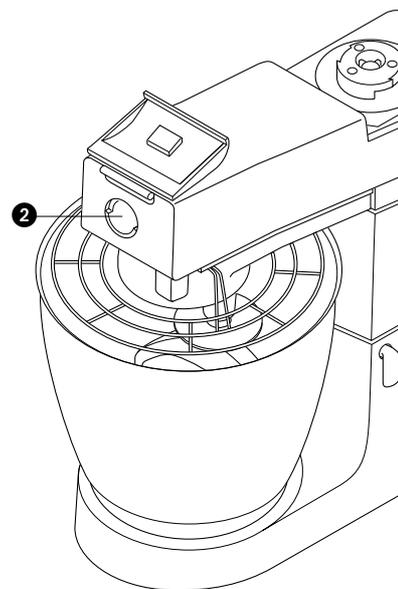
- | | |
|------------------|---|
| Электродвигатель | <ul style="list-style-type: none"> • Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо. • Не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду. |
| Резервуары | <ul style="list-style-type: none"> • Мойте вручную, затем тщательно вытирайте.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

Обслуживание

- Если поврежден шнур питания, то из соображений 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 восстановление 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 двукратного увеличения в объеме.
 - 6 Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
 - 7 Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450г, 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
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50 г сухих дрожжей
 - 6 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 сахарной пудры
 - 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°C 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°C 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
 - мл (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°C при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

РЕЦЕПТЫ ПРОДОЛЖЕНИЕ

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

